FLORE PITTORESQUE

ET MÉDICALE

DES ANTILLES.

IMPRIMERIE DE J. TASTU,
RUE DE VAUGIRARD, N. 36.

Rare Book
QK225
.D47
1829
t. 8

FLORE PITTORESQUE
ET MEDICALE
DES ANTILLES,
OU
TRAITÉ DES PLANTES USUELLES
DES COLONIES FRANÇAISES, ANGLAISES, ESPAGNOLES ET PORTUGAISES.

DÉDIÉE ET PRÉSENTÉE AU ROI

Par M. E. Descourtilz,

DOCTEUR EN MÉDECINE DE LA FACULTÉ DE PARIS, ANCIEN MÉDECIN DU GOUVERNEMENT A SAINT-DOMINGUE, ET FONDATEUR DU LYCÉE COLONIAL, MÉDECIN DE L'HOSPICE CIVIL DE BEAUMONT, ET MEMBRE DE LA SOCIÉTÉ LINNÉENNE DE PARIS ET DE PLUSIEURS AUTRES SOCIÉTÉS SAVANTES.

Peinte par J. Th. Descourtilz.

Le jus exprimé de la canne à sucre, celui du citron et l'eau limpide des ruisseaux qui serpentent dans tous les jardins, fournissent à l'instant une boisson salutaire, qu'une feuille fraîche et roulée du bananier, ou qu'un pétale détaché de la popote, peuvent retenir... Partout, dans ces climats fortunés, le Caraïbe trouvait sous ses pas les plantes que réclamait la maladie d'un père, d'un parent ou d'un ami!.. Ces insulaires avaient-ils d'autres moyens curatifs?...

(DISCOURS PRÉLIMINAIRE.)

Imperitissimæ gentes, herbas in auxilium vulnerum morborumque noverunt. C. Cels. . ad Præs.

TOME HUITIÈME.

MISSOURI
BOTANICAL
GARDEN.

PARIS.

CHEZ
- CROSNIER, receveur de rentes, rue du Mail, n. 11;
- CHAPPRON, rue de la Grande-Truanderie, n. 50.
- PICHARD, libraire, rue Feydeau, n. 11.
- Veuve RENARD, libraire, rue Caumartin, n. 12;
- LEVRAULT, libraire, rue de la Harpe, n. 81;
- MALEPEYRE, libraire, rue Gît-le-Cœur, n. 4;
- Et chez les principaux Libraires.

1829.

FLORE PITTORESQUE

ET MÉDICALE

DES ANTILLES.

VINGT-UNIÈME CLASSE.

DES PLANTES PROPRES A RÉTABLIR LA FLUIDITÉ DES HUMEURS ÉPAISSIES, ET PORTÉES A L'EXTÉRIEUR EN UN SEUL POINT.

Plantes dites Résolutives.

*

SOMMAIRE.

*

On appelle Résolutifs les remèdes qu'on emploie pour résoudre peu à peu divers engorgemens, surtout ceux qui ont leur siége dans le système lymphatique. Les fondans, tels que les alcalis, les carbonates de soude et de potasse, le muriate d'ammoniaque, les eaux miné-

rales alcalines gazeuses, l'extrait de ciguë, etc., sont de bons résolutifs. Les toniques, choisis particulièrement dans ceux amers, deviennent des résolutifs qui conviennent surtout dans les affections scrophuleuses. Souvent même les purgatifs, d'après leur application méthodique et raisonnée, deviennent eux-mêmes des résolutifs.

Les émolliens disposent à l'action immédiate des résolutifs, car il ne suffit pas souvent de faire cesser l'inflammation d'une partie, de l'amollir, de relâcher les fibres trop tendues et de rétablir leur souplesse qui favorise le cours des humeurs; elles sont quelquefois parvenues à un tel point d'épaississement, que le jeu des muscles, l'impression des solides ne peut plus les diviser. C'est alors le cas d'employer des moyens capables de résoudre, diviser ces humeurs, et de rétablir leur fluidité naturelle. Les remèdes qui produisent cet effet se nomment résolutifs et s'appliquent ordinairement extérieurement en cataplasme ou en fomentations. On leur associe néanmoins des espèces émollientes, en cas d'inflammation, et quelquefois des espèces rafraîchissantes s'il s'agit de résoudre insensiblement, et avec prudence. Si au contraire il est instant de diviser, de dissoudre, de fondre des matières ou des empâtemens durs et squirreux, pour les disposer à la suppuration ou à la résolution, on anime les farines résolutives avec le miel, les baumes résineux et aromatiques, les sommités d'absinthe, les gommes, etc.

Plusieurs plantes résolutives sont émollientes parce qu'en divisant le sang et les matières extravasées dans

le tissu de la chair, ou cellulaire, elles diminuent l'éréthisme, ramollissent en même temps les fibres dont la tension excessive causait des douleurs vives et insupportables.

Il ne faut pas abuser des résolutifs à l'extérieur, car il est des cas où on peut les prescrire ; mais ils empâtent et occasionent quelquefois des congestions. Par exemple l'orge et l'avoine forment un pain visqueux ; le riz paraît être légèrement astringent. Lorsqu'on l'avale trop chaud, comme dans l'Asie, on croit qu'il affaiblit la vue. Les mils, le sorgho et le couscou des Nègres se mangent souvent en bouillie, en gâteaux non levés ou azymes ; c'est pourquoi ces alimens sont lourds.

On voit, d'après cela, que l'abus des farineux non fermentés cause diverses affections, comme dyspepsies, leucophlegmasies, obstructions mésentériques, fièvres muqueuses, dispositions aux maladies lymphatiques, à l'hydropisie, etc... C'est pourquoi les bouillies de farine dont on gorge les enfans, comme l'observent tous les jours les médecins, procurent souvent le carreau, ou l'atrophie mésentérique, les diarrhées et autres maladies chroniques.

PÉDIVEAU SAGITTÉ.

(*Résolutif.*)

Synonymie. Vulg. Gouet sagitté. — Chou Caraïbe. — Tailleau des créoles. — Arum sagittæ folium. — Lin. Gynandrie polyandrie. — Tournef., clas. 3, Personnées. — Jussieu, famille des Aroïdes. — Arum acaule, foliis sagittatis triangulis: angulis divaricatis (sub) acutis. Lin. Hort. Cliff. 435, Brown. Jam. 332. Mill. Dict. n° 16. Jacq. Hort. vol. 11, t. 127. — Arum amplis foliis virentibus, esculentum. Plum. Spec. 4. Burm. Amer. t. 35. — Arum minus esculentum, sagittariæ foliis viridi-nigricantibus. Sloan. Jam. Hist. 1, p. 167, t. 106, f. 2, Raj. Suppl. 575. — Variété B. Arum amplis foliis violaceis, esculcutum. Plum. Spec. 4. — C'est le Songo des îles de France et de Bourbon, et le Tayove des habitans de la Guiane. — Ouaheu des Caraïbes.

Caractères génériques des Pédiveaux. Genre de plantes unilobées qui a beaucoup de rapports avec les Calles et les Dracontes, et qui comprend des herbes les unes sans tige, les autres caulescentes, à feuilles pétiolées, sagittées, lobées ou multifides, et à chaton nu à

Théodore Descourtilz Pinx. Gabriel Sc.

PÉDIVEAU SAGITTÉ.

son sommet. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Spathe monopylle, cucullé : spadice nu en dessus, femelle en dessous, staminifère dans le milieu.*

Caractères particuliers. Sans tige : feuilles sagittées, triangulaires ; angles divergens, aigus. (Amérique. Vivace.)

Histoire naturelle. Le Chou Caraïbe est une plante potagère de l'Amérique qu'on prendrait pour une grosse pomme de terre, mais dont la racine est plus sèche. Ce Gouet, d'une grande ressource culinaire, croît au Brésil, à la Jamaïque, à Cuba, à Saint-Domingue et dans toutes les Antilles. Ses feuilles se mangent dans la soupe comme celles du Chou ordinaire ; on y mange aussi la racine qui rend le potage plus épais, ainsi que l'a remarqué le père Nicolson. On compose un excellent *calalou* (mets créole) avec les feuilles du Chou Caraïbe, le petit concombre épineux des savanes, les épinards doux et les jeunes pousses de giromon, les cônes du gombo, le feuillage du kaia mouzambai, la morelle, le pourpier, les bourgeons de melon, l'oxalide, l'oseille de Guinée, la petite valériane à fleurs rouges et à feuilles argentées en dessous, vulgairement appelée patagon ; les tomates, feuilles tendres de patates et les pimens. On fait cuire ces herbages avec une volaille, une bonne tranche de jambon et quelques crabes. Lorque le tout est cuit, on ajoute un jus de citron ; alors on mange ce calalou avec un pilau de riz cuit à la *créole*, c'est-à-dire réduit en grains après avoir été cuit à l'eau et avec un peu de mantèque ou sain-doux. Ce mets chéri des

créoles se mange journellement, et il est d'un usage très-sain; il est de tous les ragoûts que les sauvages et les nègres ont communiqués aux Européens, dit Poupée-Desportes, celui qu'on doit le plus estimer, parce qu'il est très-émollient et très-rafraîchissant; et par cette qualité, dit ce docteur, il adoucit, rafraîchit et relâche les viscères du ventre. Cette racine est grosse et plus nourrissante que l'igname, d'un goût de châtaigne et d'une odeur douce. Aux îles de France et de Bourbon on l'appelle Songo, et Tayove à la Guiane. Quatre mois après qu'elle a été plantée, on fouille au pied de cette racine avec précaution, pour ne prendre que les racines formées; on recouvre celles qui ne le sont pas, pour ne les détacher que quatre mois après.

Cette plante cultivée en Europe dans les serres s'y multiplie avec facilité par les drageons nombreux que fournit sa racine; on la plante par morceaux, et elle rapporte souvent trois fois l'année.

Caractères physiques. Cette précieuse espèce de Gouet ou Pédiveau que l'on connaît en Amérique sous le nom de Chou Caraïbe, a sa racine assez grosse, pleine d'un suc laiteux et douce, ou sans âcreté nuisible, ce qui fait que, dans le pays, on en fait usage comme aliment; ses feuilles sont radicales, grandes, pétiolées, en cœur, sagittées, presque triangulaires, et ont leurs angles ou lobes postérieurs un peu divergens et médiocrement pointus; leurs pétioles sont élargis dans leur partie inférieure par une membrane qui forme gaîne, et s'embrassent mutuellement à leur base; ces feuilles sont d'un vert pâle, mais dans la variété B elles sont cons-

tamment de couleur violette, ou d'un violet brun, surtout leurs pétioles et leurs nervures postérieures; ce qui constitue au moins une variété remarquable. Les hampes sont un peu plus courtes que les pétioles, naissent plusieurs de la même racine entre les gaînes des pétioles; ses fleurs sont de couleur purpurine : il s'élève de leur calice un pistil épais qui se couvre de fruits; sa semence vient rarement à maturité. Cette plante aime les endroits humides; elle vient également bien dans les mornes et dans la plaine, mais de préférence auprès des rivières ou des cascades.

Analyse chimique. La racine desséchée contient de l'huile grasse, une matière extractive analogue au sucre et incristallisable; de la gomme, de l'amidon, de l'eau et une espèce de Bassorine; les cendres renferment du carbonate de chaux et de potasse.

Propriétés médicinales. Les fruits sont réputés astringens, et on en prescrit la décoction dans la dysenterie chronique. La racine, qui est âcre lorsqu'elle est fraîchement tirée de terre, perd toute son acrimonie lorsqu'elle est desséchée. On en donne un gros avec un peu de sucre et de cannelle en poudre pour la chlorose et l'engorgement des viscères. On l'estime hépatique, hystérique, béchique et purgative. Le salep qu'on fait avec cette racine détruit la viscosité de la lymphe et les acides des premières voies. Cette même racine étant bouillie sert dans les cataplasmes résolutifs. Les feuilles pilées et appliquées sur les ulcères des hommes et des chevaux les détergent en peu de temps. Le suc de la

racine, dont on imbibe une tente de charpie, étant introduit dans le nez, consume, dit-on, les polypes vésiculeux. Cette fécule, à la dose de deux gros, malaxée avec du miel et prise à jeun, soulage les asthmatiques.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT TRENTE-TROIS.

Le dessin est réduit au quart de sa grandeur.

Theodore Descourtilz Pinx. Gabriel Sc.

BROSIME COMESTIBLE.

BROSIME COMESTIBLE DE LA JAMAIQUE.

(*Résolutive.*)

SYNONYMIE. Brosimum alicastrum. Tussac. — Lin. Non décrit. — Jussieu, famille des Orties. — Brosimum foliis alternis, ovato-lanceolatis, integris; amentis breviter pedunculatis, axillaribus, solitariis, rariùs geminis. Tussac. Fl. des Ant. et Journal Botan. 1, p. 202, tab. 8, f. 1 et 2. — Swartz, Flor. Ind. Occid. p. 17, tab. 1, f. 1. — Brosimum; Brown, Jam. En anglais : *Bread-Nuts* ou *Noix-Pain.*

CARACTÈRES GÉNÉRIQUES DES BROSIMES. Genre de plantes à fleurs incomplètes, dioïques, de la famille des Orties, qui a des rapports avec les *Artocarpus* et les *Trophis*, établi pour un arbre de l'Amérique, qui a pour caractère essentiel : *Des fleurs dioïques; les mâles réunies en un chaton globuleux, composé d'écailles peltées; une étamine; point de corolle; les fleurs femelles portant un chaton ovale; les écailles oblitérées; un style bifide;*

une capsule crustacée, uniloculaire, monosperme; une semence à deux lobes.

Caractères particuliers. Comestible.

Histoire naturelle. « Cet arbre touffu, dit Tussac, croît dans le nord de la Jamaïque; il avait été connu de Brown, mais il n'en avait pas assez senti, ni fait connaître la grande importance; il le désigne sous le nom générique de *Brosimum*, mot dérivé du grec, qui signifie bon à manger. Les anglais de la Jamaïque le nomment *Bread-Nuts*, qui veut dire Noix-Pain, parce que ce fruit sert de nourriture aux pauvres blancs lorsque le pain est cher : il sert aussi de nourriture aux Nègres quand les vivres sont rares. Ces fruits sont très-bons, soit grillés, soit bouillis; on ne peut mieux les comparer qu'aux châtaignes d'Europe; leur substance est farineuse et d'un goût très-savoureux; elle n'a pas l'inconvénient de surcharger l'estomac et d'occasioner des flatuosités. Ce qu'il y a de bien important dans cet arbre, c'est qu'après que la récolte des fruits est faite, on coupe les sommités des branches, qui sont très-garnies de feuilles, pour servir de nourriture aux bœufs, aux chevaux, aux mulets, aux moutons et même aux cochons, sans que cela nuise à la récolte des fruits pour l'année suivante. Ce fourrage est d'autant plus précieux que cet arbre croît dans des cantons arides où les sécheresses, qui durent plusieurs mois, font périr toute autre espèce de fourrage. Ce précieux végétal, dont l'écorce est pleine d'un suc laiteux qui fournit du caout-chouc, semble pousser avec d'autant plus de vigueur, qu'il

fait plus sec et plus chaud. Cet arbre peut se multiplier ou par boutures, qu'il faudra faire au commencement du printemps, ou par marcottes que l'on fera sur l'arbre même. On peut former des plantations de Brosimes, soit en bosquets, soit en avenues, qui réuniraient l'utile à l'agréable, cet arbre ayant un feuillage très-touffu qui ne peut être pénétré par les rayons du soleil. » (De Tussac.)

Caractères physiques. Cet arbre, assez élevé et lactescent, dont le bois est blanc, est chargé de rameaux nombreux, revêtus d'une écorce grisâtre; son feuillage est très-touffu; ses feuilles pétiolées, alternes, ovales-lancéolées, très-entières, glabres, acuminées; des stipules imbriquées en forme de cônes à l'extrémité des rameaux, renfermant les jeunes feuilles, puis caduques ou persistant peu à la base des pétioles; les fleurs sont dioïques; les fleurs mâles disposées en un chaton globuleux, solitaire, axillaire, pédonculé, rarement géminé, composé d'écailles peltées, de l'aisselle desquelles sort une étamine, dont l'anthère s'ouvre horizontalement; la partie supérieure s'élève, portée sur un pivot au milieu duquel on remarque un petit bourrelet qui est le réceptacle du pollen; quelquefois ces chatons mâles sont surmontés, comme dans les chatons femelles, d'un style bifide qui s'oblitère; les fleurs femelles consistent en un chaton plus allongé, moins gros que celui des mâles, couvert d'écailles plus petites, surmonté d'un seul style, dont le sommet se divise en deux stigmates recourbés; il en provient un fruit sphérique, une sorte de capsule crustacée, de la grosseur d'une petite châ-

taigne, à une seule loge, contenant pour semence une amande à deux lobes; la radicule, très-prolongée en dehors, se recourbe sur ces mêmes lobes et en cache la séparation; point de périsperme autour de l'embryon.

Analyse chimique. Le suc blanc et laiteux, qui découle de l'arbre par incision, donne une espèce de caout-chouc qui dure quelques mois, et finit par se décomposer et devenir friable; c'est ce qu'a observé M. de Tussac à la Jamaïque.

Propriétés médicinales. Ainsi que toutes les plantes farineuses, la Brosime fournit une pulpe qu'on emploie dans les cataplasmes résolutifs. Sa fécule convient aux personnes dont la poitrine est délicate ou échauffée, dans la toux opiniâtre, dans les rhumes invétérés, et pour prévenir ou remédier à l'inflammation des intestins. Le cataplasme de la farine de Brosime, fait avec le miel et un jaune d'œuf, est adoucissant, résolutif, et avance la suppuration. On l'applique sur les mamelles pour dissoudre le lait grumelé; et sur la goutte et autres douleurs arthrodyniques. Bouillis avec du vinaigre, ces fruits employés en cataplasme guérissent quelquefois les douleurs rhumatismales; c'est un moyen peu rationnel, mais que les nègres emploient souvent. La fécule amilacée qu'on en retire est très-nutritive et se donne préparée au gras ou au maigre à ceux qui ont le crachement de sang ou la poitrine échauffée; elle fortifie les valétudinaires.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT TRENTE-QUATRE.

Le dessin est réduit à moitié, et représente un rameau portant des fleurs femelles et un fruit en maturité.

1. Chaton mâle, grossi des trois quarts.
2. Une étamine avec son anthère, très-grossie et entière.
3. Étamine ouverte.
4. Style bifurqué.
5. Fruit coupé transversalement.

IGNAME ÉLEVÉE DE LA MARTINIQUE.

(*Résolutive.*)

Synonymie. Vulg. Taminier Sceau Notre-Dame. — Dioscorea altissima, Dioscorea foliis oppositis, cordatis, septem nerviis, caule lævi. Lamarck. — Lin. Diœcie octandrie. — Jussieu, Asparaginées. — Tamnus tuberifera radice longiformi. Plum. t. 2, pl. 25. — Polygonatum americanum scandens altissimum, tamni folio. Plum. Secund. Tournefort.

Caractères génériques des Ignames. Genre de plantes unilobées, de la famille des Asperges, qui a des rapports avec les Rajanes, les Smilaces, etc., et qui comprend des herbes exotiques, ayant la plupart la racine tubéreuse, les tiges volubiles, les feuilles alternes ou quelquefois opposées et les fleurs fort petites, disposées sur des grappes axillaires. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Des fleurs uni-sexuelles et dioïques; dans les mâles, un calice à cinq divisions et*

Theodore Descourtilz Pinx.   Gabriel Sc.

TAMINIER SCEAU.

six étamines; dans les femelles, un calice comme dans les mâles, un ovaire supérieur, trigone, et trois styles; une capsule comprimée, triangulaire, triloculaire, à deux semences membraneuses dans chaque loge.

Caractères particuliers. Tige garnie de radicules.

Histoire naturelle. Le mot *polygonatum* donné à cette plante diversement désignée, vient, suivant Tournefort, des mots grecs *polu* beaucoup, et *gonu* genou, comme si l'on disait Plante à plusieurs genoux; aussi la reconnaît-on facilement par ses racines et par ses tiges noueuses. On trouve le Taminier dans les bois de haute futaie, les forêts sombres, et même au milieu des halliers et des pelouses où le langoureux Africain roucoule, à l'ombre des bananiers et sur le bord de l'eau, près de son ardente maîtresse, ayant non loin de lui d'autres couples aussi heureux qui marchent en cadence au son du monotone bamboula. « Il n'y a point de prairie, dit un de nos auteurs modernes, qu'une danse de bergères ne rende plus riante, ni de tempête que le naufrage d'une barque ne rende plus terrible. »

Caractères physiques. La racine de cette Igname est noueuse, géniculée, garnie de fibres; elle pousse une tige sarmenteuse, cylindrique, comme ligneuse, noueuse, verdâtre, et qui s'élève à une grande hauteur en grimpant sur les arbres. Cette tige se divise en un grand nombre de jets très-menus, fort longs, feuillés et qui se répandent de toutes parts; ses feuilles sont toutes

opposées, pétiolées, cordiformes, acuminées, verdâtres et munies de sept nervures; elles ont deux pouces de largeur, et sont un peu plus longues; les grappes sont axillaires, opposées, longues, simples, fort grêles, pendantes et garnies dans presque toute leur longueur de petites fleurs verdâtres, campanulées, à six divisions. Plumier l'a observé un des premiers à la Martinique.

Analyse chimique. La racine fraîche contient une fécule amilacée, du sucre incristallisable, du mucilage, de l'eau et un peu de résine.

Propriétés médicinales. La plante dont il est ici question a les mêmes propriétés que le Taminier bicolor. Sa farine est résolutive et est employée comme celle de toutes les racines destinées à la nourriture de l'homme. Elle entre dans tous les cataplasmes résolutifs; bouillie avec le vinaigre, on l'applique chaudement entre deux linges dans les douleurs pongitives de côté. Dans les rhumatismes qui ont pour cause une transpiration interceptée, on en remplit un sachet qu'on fait bouillir dans du vin aromatique, et que l'on maintient, sans refroidissement, sur la partie souffrante. Dans les diarrhées et les dysenteries, lorsqu'une sage théorie permet d'en modérer le flux excessif, on prépare cette farine au lait qu'on administre aux malades, qui s'en trouvent très-bien à cause de sa propriété astringente. Plusieurs praticiens des colonies m'ont fait l'éloge du cataplasme de farine d'Igname élevée de la Martinique,

bouillie dans l'eau et le vinaigre, pour résoudre les tumeurs des mamelles et des testicules. On peut s'en servir aussi dans les hernies des petits enfans.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT TRENTE-CINQ.

Le dessin est réduit au sixième.

TAMINIER BICOLOR DE LA MARTINIQUE.

(*Résolutif.*)

Synonymie. Tamnus amplis foliis subtùs purpureis. Pl. t. 2, p. 27. — Lin. Diœcie hexandrie. — Tournef. Campanif. — Jussieu, Asparaginées. An rajania cordata?

Caractères génériques des Taminiers. Genre de plantes monocotylédones, à fleurs dioïques, de la famille des Asperges, qui a des rapports avec les *Dioscorea* et les *Rajania*, et qui comprend des herbes la plus grande partie indigènes de l'Europe, à tiges grimpantes, à feuilles simples, alternes, les fleurs disposées en épis axillaires. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Des fleurs dioïques ; un calice campanulé ; point de corolle ; six étamines ; un style ; trois stigmates ; une baie inférieure ou adhérente, à trois loges ; deux à trois semences dans chaque loge.*

Caractères particuliers. Feuilles d'un vert tendre à leur surface supérieure, et pourpre en dessous.

Histoire naturelle. Ce Taminier se trouve fréquem-

Theodore Descourtilz Pinx. Gabriel Sc.

TAMINIER BICOLOR.

ment dans les halliers et dans les bois taillis ; sa racine ronde fournit un assez bon aliment surtout en la mettant cuire avec du petit salé ou du jambon et des bananes mûres ; on donne du haut goût à ce mets avec quelque plante condimentaire, telle que le piment, le girofle, le ravend-sara, etc. ; les créoles de la Martinique le recherchent particulièrement pour ses usages en médecine. Quelques Nègres mettent les jeunes pousses dans leurs Calalous.

Caractères physiques. Ses racines sont grosses, tubéreuses; elles produisent des tiges glabres, faibles, grimpantes, striées, longues de douze à quinze pieds, s'entortillant autour des plantes qui les avoisinent, et sont garnies de feuilles alternes, pétiolées, assez grandes, larges, en cœur, aiguës et même acuminées à leur sommet, très-entières à leurs bords, molles, luisantes, glabres à leurs deux faces, d'un vert gai à leur surface supérieure et d'une belle couleur pourpre en dessous; marquées de plusieurs nervures longitudinales et transversales, un peu saillantes et jaunâtres; les pétioles glabres, minces, striés, ordinairement plus longs que les feuilles.

Les fleurs sont dioïques, disposées en grappes lâches, latérales, axillaires ; celles des fleurs mâles plus longues, plus lâches ; les calices divisés à leur limbe en six découpures d'un blanc jaunâtre, ouvertes, un peu campanulées, ovales, un peu obtuses. Les fleurs femelles produisent de petites baies rouges, ovales, un peu aiguës, à trois loges, contenant chacune deux ou trois semences globuleuses.

Analyse chimique. La racine contient beaucoup de fécule amilacée, du sucre incristallisable, du mucilage et de la fibre ligneuse.

Propriétés médicinales. Les racines, étant bouillies, servent à faire des cataplasmes résolutifs. Elles sont vulnéraires. On les râtisse, on les écrase et on les applique sur les contusions et sur les meurtrissures. Certains médicastres l'emploient intérieurement et extérieurement pour la guérison des hernies, mais on sait ce qu'on doit penser d'une pareille assertion ; ils font infuser une once coupée par morceaux, dans deux livres de vin blanc pendant vingt-quatre heures, qu'on fait boire ensuite en deux ou trois prises pour chaque jour ; il faut continuer pendant huit ou quinze jours, et appliquer sur la hernie de la même racine pilée, et un bandage par dessus ; voilà pour les enfans. Je conçois que l'application d'un bandage convenablement maintenu peut guérir une hernie récente, mais assurer que des personnes avancées en âge s'en sont bien trouvées, voilà ce que je ne puis concevoir. Je dois donc engager à recourir à de nouvelles expériences, avant de leurrer le public par un fol espoir de succès. Toute la plante est astringente et sa décoction est utile en injection dans la leuchorrée.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT TRENTE-SIX.

Le dessin est réduit au sixième de sa grandeur.

Theodore Descourtilz Pinx. Pere Sculp

IGNAME AILÉE.

IGNAME AILÉE CULTIVÉE.

(*Résolutive.*)

Synonymie. Vulg. Inhame, ou Inians. — Cousse-Couche. — En caraïbe *Couchou.* — Dioscorea alata. Lin. Diœcie octandrie. — Jussieu, famille des Asperges. — Dioscorea foliis oppositis cordatis, caule alato bulbifero. Forst. Pl. Escul. n. 25. — Cara Brasiliensibus, Inhame de S. Thome, Congensibus Quicquo-aquicongo. Marcg. Bras. 29. Pis. Bras. 255. — Rizophora indica S. Inhame rubra, caule alato, scamonii foliis nervosis conjugatis. Burm. Zeyl. 206. — Rapum brasilianum S. americanum alterum. Bauh. — Volubilis nigra.... Caule membranulis exstantibus alato, folio cordato nervoso. Sloan. Jam. 46 et Hist. 1, p. 139. — Polygonum scandens esculentum radice albâ Inhyama dictum. (C'est l'Igname blanche.) Poupée-Desportes. Polygonum scandens folio subtùs violaceo, radice crassissimâ violaceâ (c'est l'Igname violette). P. Desp. — Polygonum scandens folio crassiori et ampliori, rugoso, radice albâ minus crassâ. — *M'ukeléugu*, en malabarois. — *Inhame do cao*, en portugais. — *Hondswortel*, en belge. — Variété B. Eadem radice subdigitatâ. Ubium digitatum. Rumph. Amb. 5, p. 350, t. 121. — Variété C. Eadem radice anguiformi. Ubium anguinum. Rumph. Amb. 5, p. 351, t. 121. — Katsjil-Kelengu. Rhéed.

Caractères génériques des Ignames. Genre de plantes

unilobées, de la famille des Asperges, qui a des rapports avec les Rajanes, les Smilaces, etc., et qui comprend des herbes exotiques, ayant la plupart la racine tubéreuse, les tiges volubiles, les feuilles alternes et quelquefois opposées, et les fleurs fort petites, disposées sur des grappes axillaires. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Des fleurs unisexuelles et dioïques. Dans les mâles : un calice à six divisions et six étamines. Dans les femelles : un calice comme dans les mâles ; un ovaire supérieur, trigone, et trois styles ; une capsule comprimée, triangulaire, triloculaire, à deux semences membraneuses dans chaque loge.*

Caractères particuliers. Feuilles cordiformes ; tige ailée, bulbifère.

Histoire naturelle. Cette racine alimentaire, et précieuse dans les habitations américaines, est originaire de Nigritie. Nicolson a remarqué l'un des premiers qu'on distingue trois variétés de cette excellente racine : la blanche, la violette et celle de Cayenne. L'Igname, dit Bomare, est regardé à la Guiane comme une liane ; sa racine est longue d'un pied et demi dans les bonnes terres ; elle se plante en décembre ou au printemps ; on peut six mois après l'arracher. On connaît sa maturité lorsque les feuilles se flétrissent. On coupe sa racine en morceaux ; on la mange rôtie sous la braise, ou bien, quand elle est d'une grosseur moyenne, on la fait bouillir entière avec le bœuf salé ; elle sert quelquefois de pain ; on en fait aussi des bouillies agréables ; les nègres en font du *langou* et du pain. L'Igname vient communément de boutures : on emploie à cet effet la tête du

fruit et une partie de la tige qui le porte. On a vu des racines d'Ignames qui pesaient trente livres. Cette racine est de facile digestion, dit Poupée-Desportes, et ne fatigue point l'estomac; on la fait bouillir avec des bananes et du petit salé; elle offre alors une nourriture substantielle et d'une saveur agréable.

Caractères physiques. L'Igname dont il est ici question est la plus intéressante des espèces de ce genre à cause de la racine que l'on mange dans le pays, et qui fournit un aliment très-sain et recherché par les Créoles; aussi la cultive-t-on pour son utilité dans les deux Indes, en Afrique, et même dans les Indes de la mer du Sud. On peut dire également que c'est une des espèces de ce genre les plus faciles à distinguer à cause du caractère remarquable de sa tige.

Sa racine est tubéreuse, grosse, longue d'un pied et demi à trois pieds, noirâtre à l'extérieur, blanche ou rougeâtre en dedans, visqueuse et un peu âcre lorsqu'elle est crue, et devient comme farineuse lorsqu'on la fait cuire. Cette racine pèse quelquefois jusqu'à trente livres; elle pousse des tiges herbacées, grimpantes, ou qui rampent sur la terre, longues de plus de six pieds, feuillées, quadrangulaires et munies sur leurs angles de membranes crêpues, rougeâtres, qui les font paraître à quatre ailes; les feuilles sont opposées, pétiolées, cordiformes, acuminées, vertes, lisses et à sept nervures; leurs pétioles sont légèrement ailés et quadrangulaires. Les fleurs sont petites, jaunâtres, disposées vers les sommités des tiges sur des grappes axillaires. Souvent il naît dans la partie supérieure des tiges des bulbes sessiles qui ont la faculté de multiplier la plante.

Analyse chimique. La racine fraîche contient : résine, 0,05 ; sucre incristallisable, 0,26 ; mucilage, 2,94 ; amidon, 22,66 ; fibre ligneuse, 651 ; eau, 67,58. (Suersen. Journ. scher. viii, 600. Virey, 92.)

Propriétés médicinales. La farineuse Igname offre à la thérapeutique son feuillage et sa racine qu'on emploie dans les cataplasmes résolutifs et maturatifs. On applique les feuilles, après les avoir contusées, sur les piqûres des scolopendres ou bêtes à mille pieds, pour en apaiser l'inflammation. La farine sert en cataplasme sur les hémorroïdes, et le feuillage est recherché pour les bains que l'on prescrit dans certaines phlegmasies de la peau.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT TRENTE-SEPT.

Le dessin est réduit au dixième.

1. Fleur mâle.
2. Fleur femelle.
3. Grappe de follicules.
4. Graine ailée.

Théodore Descourtilz Pinx. Pérée Sc.

ANGUINE CORNICULÉE.

ANGUINE CORNICULÉE.

(*Résolutive.*)

Synonymie. Cératosanthe tubéreux. — Trichosanthes corniculata. — Lin. Monœcie syngénésie. — Jussieu, famille des Cucurbitacées. — Trichosanthes foliis palmato-digitatis; laciniis corollæ bicorniculatis. — Lamarck, Angura fructu parvo, florum segmentis ramosis. Plum. Cat. 3. Burm. Amer. 14, tab. 24. — Ceratosanthes tuberosa. Gmel.

Caractères génériques des Anguines. Genre de plantes à fleurs monopétalées, de la famille des Cucurbitacées, qui comprend des herbes exotiques et sarmenteuses dont les fleurs ont les divisions de leur corolle ciliées ou frangées, ou laciniées. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : Des fleurs monoiques. *Dans les mâles : Calice allongé en massue, à cinq dents réfléchies; corolle à cinq découpures ciliées; cinq étamines dont quatre deux à deux, la cinquième libre. Dans les femelles : calice et corolle idem; style trifide, à stigmates subulés; une pomme oblongue, à trois loges polyspermes; graines comprimées.* (M.)

Caractères particuliers. Racines d'une grosseur monstrueuse. Divisions de la corolle munies de petites cornes.

Histoire naturelle. Le mot *Trichosanthes* est formé des mots grecs *trichos*, petit; *anthos*, fleur. Cette espèce alimentaire et médicinale offre une racine grosse comme la tête d'un enfant; elle se trouve dans toutes les forêts des Antilles. On en extrait une fécule très-nourrissante et résolutive. Elle est très-commune à la Martinique, dans la partie appelée Sac-Marin, à l'anse à Diamant et dans toutes les forêts.

Caractères physiques. La racine de cette plante devient aussi grosse que la tête d'un enfant; elle est tantôt globuleuse, tantôt napiforme, d'une couleur terreuse ou ochracée, et chargée de verrues en dehors, pleine, très-blanche intérieurement et d'une chair tendre comme celle de la Brione. Cette racine pousse une souche épaisse comme le doigt, courte, et qui donne naissance à plusieurs tiges menues, très-longues, grimpantes, et qui s'entortillent autour des arbres. Ces tiges sont garnies de feuilles alternes, pétiolées, palmées, presque digitées, un peu plus grandes que la paume de la main, et divisées presque jusqu'à leur pétale en trois digitations dont les deux latérales sont bifides; les vrilles sont simples, longues et menues. Les fleurs sont blanches et ont leur corolle partagée en cinq divisions ovales, munies chacune de deux découpures ou petites cornes jaunâtres, crêpues et contournées. Les mâles naissent disposées comme en faisceau à l'extrémité des pédoncules qui sont axillaires. Les fruits sont petits, de la forme et de la

grosseur d'une datte, lisses et panachés de blanc et de vert, sur un fond terre de Sienne, et à quatre loges.

Analyse chimique. La tige de cette plante fournit une gomme résine et une huile âcre ; la racine, au contraire, produit beaucoup de fécule amilacée.

Propriétés médicinales. On ne fait point usage de sa tige, quoique certains créoles polypharmaques composent avec une tisane purgative dont il faut pourtant se méfier en raison de la résine âcre qu'on retire de la tige et du feuillage. Je ne recommanderai donc ici que les racines en les considérant comme résolutives.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT TRENTE-HUIT.

Le dessin est réduit au quart.

1. Coupe transversale du fruit.

JACQUIER DÉCOUPÉ.

(*Résolutif.*)

Synonymie. Artocarpe incisé. — Arbre à pain. — Faux Rima. Fruit à pain de Sonnerat. — Artocarpus incisa. — Lin. Monœcie monandrie. — Jussieu, famille des Orties. — Artocarpus foliis ovatis inciso-pinnatifidis subvillosis, amentis masculis cernuis basi nudis. — Lamarck, Soctus lanosus. Rumph. Amb. 1, p. 110, t. 32. — Camangsi. Camell. Icon. 71. — Raj. Sup. Luz. 52, n. 4. Radamachia incisa. Thunb. Act. Hol. vol. 36, p. 250. — Artocarpus, Horst. Gen., p. 101. — Iridaps Rimma. Commers. Ic. — Arbor panifera, foliis incisis, fructu aspero, castaneas includens. Desc.

Caractères génériques des Jacquiers. Genre de plantes à fleurs incomplètes, de la famille des Figuiers, qui se rapproche beaucoup du Coulequin et même des Mûriers, par ses rapports, et qui comprend des arbres exotiques, à feuilles simples, alternes, entières ou découpées et à fleurs extrêmement petites, ramassées sur des chatons épais, situés vers le sommet des rameaux. Le

Théodore Descourtilz Pinx. Pérée Sculp.

JAQUIER DECOUPÉ.

caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Des fleurs monoïques et en chaton;* LES MALES *sans corolle, à calice bivalve et à une étamine;* LES FEMELLES *sans calice et sans corolle, à ovaire chargé d'un style; une grosse baie pulpeuse, polysperme, hérissée ou raboteuse à l'extérieur.*

CARACTÈRES PARTICULIERS. Feuilles incisées et à fruits garnis de semences (Nouvelle-Hollande). La seconde espèce à feuilles entières et à fruits sans pepins, est originaire des îles Philippines.

HISTOIRE NATURELLE. Cet arbre précieux croît naturellement dans les îles de la mer du Sud, dans les Moluques, aux îles Marianes et à Batavia; ses fruits servent à la nourriture des insulaires; il est maintenant cultivé à l'Ile-de-France et aux Antilles. On préfère aux fruits garnis de semences du Jacquier découpé, ceux sans pepins du Jacquier des Indes; c'est pourquoi on a abandonné la culture du premier pour donner la préférence à l'autre qu'on reproduit par boutures. Lorsque le fruit du Jacquier sans noyaux est parfaitement mûr, sa pulpe est succulente, fondante et d'une saveur douccâtre; alors ce fruit est très-laxatif et se corrompt facilement; mais avant sa maturité sa chair est ferme, blanche, comme farineuse, et c'est dans cet état qu'on le choisit pour l'usage ordinaire. Toute la préparation qu'on lui donne consiste à le couper en quelques tranches et à le faire rôtir ou griller sur les charbons ardens, ou bien à le faire cuire en entier dans un four, jusqu'à ce que l'é-

corce soit noire ; alors on le ratisse, et on mange le dedans qui est blanc et tendre, comme la mie d'un pain frais, ce qui constitue un aliment sain et agréable ; la saveur de cet aliment approche de celle du pain de froment avec un léger mélange de goût d'artichaut ou de Topinambour (Hélianthe tubéreux). Les habitans jouissent de ce fruit pendant huit mois consécutifs ; mais comme ils en sont privés pendant quatre mois, savoir depuis le commencement de septembre jusqu'à la fin de décembre, temps que l'arbre emploie à développer de nouvelles fleurs et de nouveaux fruits, ils savent y suppléer en préparant avec la pulpe de ce fruit une pâte fermentée et acide qu'ils conservent, et dont ils font une sorte de pain à mesure qu'ils en ont besoin, en la faisant cuire au four.

Dans plusieurs îles Antilles, et particulièrement à l'île Célèbes où l'on ne connaît pas la première espèce sans noyaux, on se contente du fruit du Jacquier découpé. Les habitans en mangent les noyaux ou châtaignes qu'ils font rôtir ou cuire dans l'eau comme nos châtaignes, et ils leur trouvent une saveur agréable.

Dans les forêts vierges de l'Inde croissent les Arbres à pain, dont les rameaux supportent la nourriture journalière de l'insulaire ; ils ombragent la cabane où vit sa famille. Trois Jacquiers suffisent pour nourrir un homme pendant une année. On a vu de ces fruits qui pesaient, dit M. Séré, jusqu'à quatre-vingts et cent livres.

Ces arbres, étalant d'immenses rideaux verts,
Nobles fils du soleil et des sources fécondes,
Entretiennent la nuit sous leurs voûtes profondes,
Et vont noircir le jour sur la cime des airs.

Léonard.

Enfin les habitans des pays où croît cet arbre précieux savent se former des vêtemens avec la seconde écorce, tandis que les amans tracent leurs pensées sur la première.

Cet arbre porte encor le tendre caractère
Des vers que j'y gravai pour l'aimable bergère :
Arbres, croissez, disais-je, où nos chiffres tracés
Consacrent à l'amour nos noms entrelacés ;
Faites croître avec vous nos ardeurs mutuelles !

L'abbé de Chaulieu.

Le Jacquier, dans son pays natal, monte à une hauteur qui fatigue les regards ; comme roi de la végétation ligneuse, il est entouré d'arbres de toutes les formes, de toutes les couleurs, de tous les parfums. Les Taïtiens se servent du tronc pour faire des pirogues de quatre-vingts pieds de longueur et d'un seul morceau, qu'ils évident avec le feu, car le bois est si mou et si gommeux qu'il se mâche sous le ciseau ou sous la bisaigue. Quel horrible fracas se fait entendre lorsque ce colosse tombe sous les coups redoublés des haches maniées par des bras africains ! le Jacquier alors

Ébranle de sa chute et les bois et les flots,
Et du vallon sonore éveille les échos.

BAOUR-LORMIAN.

Ce bois sert aussi à bâtir. Ses chatons mâles leur tiennent lieu d'amadou; ils enveloppent leurs alimens avec ses feuilles, en un mot ils font avec son suc laiteux épaissi, et qui donne du caout-chouc, une excellente glu pour prendre les oiseaux. Les châtaignes sont regardées comme aphrodisiaques; les Créoles les aiment passionnément. Les porcs, les chevaux et les cabrits sont friands de ces châtaignes qui les engraissent promptement.

CARACTÈRES PHYSIQUES. Cet arbre intéressant, dit M. Forster, s'élève à plus de quarante pieds; son tronc est droit et très-gros; l'écorce en est unie, gercée, grisâtre, parsemée de tubercules rares et fort petits; elle recouvre un bois mou, léger, d'une couleur jaunâtre; ce tronc soutient une cime ample, arrondie ou hémisphérique et composée de branches rameuses, dont les inférieures, plus longues que les autres, s'étendent presque horizontalement de tous les côtés, à la distance de dix à douze pieds au-dessus du sol qu'elles ombragent; les petits rameaux sont redressés ou montans, cylindriques, marqués de cicatrices circulaires, et portant les feuilles, les fleurs et les fruits dans leur partie supérieure; les feuilles sont alternes, fort grandes, pétio-

lées, ovales, pointues, pinnatifides ou incisées profondément de chaque côté en sept ou neuf lobes lancéolés, entiers, obliques, et dont les sinuosités sont arrondies ; ces feuilles sont longues de dix-huit à vingt pouces, larges d'un pied, d'un beau vert, glabres des deux côtés, excepté sur leurs nervures postérieures, sur leurs pétioles et même en leurs bords, où elles ont des poils très-distincts ; les stipules qu'on ne rencontre qu'au bourgeon pointu qui termine chaque rameau, sont géminées, lancéolées, pointues, concaves, velues à l'extérieur, longues de trois pouces et très-caduques ; les pédoncules sont solitaires, velus, longs de deux pouces et situés dans les aisselles des feuilles supérieures, ce qui les fait paraître presque au sommet des rameaux.

Les chatons mâles viennent sur les mêmes rameaux qui portent les femelles ; ils sont cylindriques, longs au moins de six pouces, penchés ou pendans, caducs, et ont en quelque sorte l'aspect des épis du *Typha*. Les chatons femelles sont ovales, arrondis, presque globuleux, longs à peine d'un pouce et demi, et par conséquent un peu moins longs que leurs pédoncules ; ils sont hérissés de toutes parts de pointes molles, très-nombreuses, longues de trois à quatre lignes, et qu'on prendrait pour les styles de leurs femelles, si en partageant ces chatons longitudinalement en deux portions, l'on n'apercevait très-distinctement les ovaires et les vrais styles qui en naissent supérieurement.

Le fruit est rond ou globuleux, de la grosseur de la

tête d'un enfant et plus, selon les espèces, verdâtre et raboteux à l'extérieur avec des aréoles pentagones ou hexagones marqués sur toute la superficie; il contient, sous une peau épaisse, une pulpe qui d'abord est très-blanche, comme farineuse et un peu fibreuse, mais qui par la maturité devient jaunâtre et succulente, ou d'une consistance gélatineuse. Cette pulpe est épaisse, et couvre de toutes parts un axe ou réceptacle allongé, épais comme un manche de couteau, fibreux, fongueux, et qui n'est qu'un prolongement du pédoncule; dans les individus fertiles et qui n'ont point été altérés par la culture, on trouve, dans la pulpe des fruits, des graines ovales-oblongues, légèrement anguleuses, un peu pointues aux deux bouts, presque de la grosseur de nos châtaignes et recouvertes chacune par plusieurs membranes.

Analyse chimique. Toutes les parties du Jacquier incisé, et principalement le fruit, avant sa maturité, contiennent un suc laiteux d'une grande viscosité, et qui en découle lorsqu'on les entame (ce suc laiteux tient du caout-chouc); les graines une partie extractive amère, astringente, une fécule amilacée et du tannin. La fécule est légèrement acide et sucrée, mais très-nutritive.

Propriétés médicinales. On emploie comme résolutive la farine des châtaignes, mais on préfère celle de l'espèce sans noyaux (*Artocarpus jacca*), qui est commune à la Jamaïque. Les heureux habitans de cette île possèdent pour eux seuls ce précieux végétal, dont l'ex-

portation des plants est prohibée. Ils font avec une sorte de sirop émulsif qui est assez agréable. Voici comment ils le confectionnent : prenez pulpe ou châtaignes dérobées, une livre ; eau filtrée, deux livres dix onces ; sucre fin, quatre livres et demie ; eau de fleurs d'oranger, une once. Mondez les châtaignes, et les faites dessécher dans une servitte pour enlever l'humidité qui empêcherait l'union de l'huile au sucre ; pilez-les sans eau dans un mortier de marbre avec deux livres de sucre jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte homogène ; alors ajoutez les deux tiers d'eau peu à peu pour la délayer, et exprimez à travers une toile bien serrée et bien lavée. La totalité passe presque sans laisser de parenchyme, le reste de l'eau est employé à laver la toile. Cette émulsion préparée, on concasse le reste du sucre pour le mêler au lait d'amandes ; on le fait fondre à un feu doux sans ébullition. Lorsque le sirop est fondu, on le laisse refroidir, et on enlève avec soin la pellicule qui doit être délayée avec l'eau de fleurs d'oranger, ou autre eau aromatique, qu'on ajoute au sirop et qu'on en ôte exactement. Ce sirop préparé par ce procédé, indiqué par M. Gruel, pharmacien à Versailles, est inaltérable, et ne se sépare jamais.

La fécule offre une espèce de salep très-nourrissant et qui absorbe parfaitement les acides des premières voies. On l'emploie conséquemment d'une manière très-utile dans les coliques bilieuses et les dévoiemens.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT TRENTE-NEUF.

Le dessin est réduit au quart.

Branche portant le bourgeon et la fleur mâle.

1. Fruit au cinquième de grandeur naturelle.

BAQUOIS CULTIVÉ.

BAQUOIS ODORANT CULTIVÉ.

(*Résolutif.*)

Synonymie. Vulg. Vacouet; Fleur des Anges. — Pandanus odoratissimus. — Lin. Suppl. 424. — Diœcie monandrie. — Jussieu, plantes d'un siége incertain. — Pandanus foliis linearibus ciliato-spinosis; floribus masculis odoratissimis, foliis floralibus albis. — Lamarck, Pandanus verus. — Amb. 4, p. 139, t. 4. — Kaida. Rhéed. Mal. 2, p. 1, tab. — Kenra odorifera, Forsk. ægypt., p. 172.

Caractères génériques des Baquois. Genre de plantes unilobées, qui paraît avoir des rapports avec les Ananas, et qui comprend des plantes exotiques qui s'élèvent presqu'à la manière des Palmiers, sont munies de feuilles simples, bordées de cils épineux, et portent des fleurs disposées sur une sorte de chaton terminal qui est environné de toutes parts de ramifications courtes et très-nombreuses. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *spadice portant des fleurs nombreuses, dioïques.* Fleurs males : *calice et corolle nuls; une étamine à*

anthère sessile. Fleurs femelles : *calice et corolle nuls; un stigmate; fruit très-gros, composé de drupes anguleux, cunéiformes, monospermes.*

Caractères particuliers. Chaton mâle d'un parfum suave et ravissant.

Histoire naturelle. Le mot latin *Pandanus* est dérivé du mot malais pandung. Cet arbre élégant croît naturellement dans l'Inde et aux Moluques ; on le cultive à l'Ile-de-France où il est connu sous le nom de Baquois ou de Vacouet. On vend en Égypte des chatons parfumés de fleurs mâles, à un prix très-élevé, pour la bonne odeur qu'ils exhalent lorsqu'ils sont cueillis nouvellement. Le Baquois, espèce de petit Palmier dont les feuilles croissent en spirale autour du tronc, sert à faire des nattes et des sacs, et même des chapeaux recherchés par les Chinois. Les Indiens, en tissant les feuilles, confectionnent avec la filasse une toile pour leurs *pouchos*, espèce d'étoffe qui sert à les vêtir, et qui est percée au centre comme une chasuble ; leurs *maros*, espèce de *tangas* ou jupons courts, et des *pros* ou pirogues. Les prêtres des idoles ornent de couronnes de fleurs du Baquois la tête de leurs victimes, et font avec des aspersions dans leur temple. Les semences anguleuses sont sucées avec plaisir par les naturels, quoiqu'elles soient ligneuses et coriaces ; cependant une matière sucrée assez abondante est répandue à l'endroit où ces semences s'insèrent sur l'axe du pédoncule. Le célèbre voyageur Cook donna, à O-Taïti, à ses bestiaux des branches du Pandanus, lesquelles étant molles, spon-

gieuses et remplies de suc, furent coupées en petits morceaux ligneux ou par rouelles.

Caractères physiques. Cette plante a entièrement l'aspect de l'Ananas; dans sa jeunesse, elle est munie de feuilles linéaires, vertes, roses ou jaunes, pointues, canaliculées, rayées, bordées de cils épineux d'un vert clair un peu glauque ou bruns, suivant l'âge, et disposées alors en faisceau, sessile et ouvert; par la suite elle s'élève sur une souche ou une espèce de tige à peu près comme celle de l'Iucca, et à la manière des Palmiers. Sa tige est cylindrique, nue, marquée dans toute sa longueur de cicatrices presque circulaires et nombreuses qu'ont laissées les anciennes feuilles, se divise souvent en deux ou trois rameaux qui partent presque d'un même point, et s'élève à la hauteur de huit ou neuf pieds. Chaque rameau se termine par un beau faisceau de feuilles, et c'est du centre de ce faisceau que naissent les fleurs. Dans cette espèce les mâles répandent une odeur très-agréable et assez considérable pour qu'un ou deux chatons fleuris puissent suffire pour parfumer une chambre pendant un temps assez long.

Analyse chimique. Les drupes coniques des fruits contiennent, à leur insertion à l'axe du centre, un principe mucoso-sucré, fermentescible, tandis qu'on trouve, dans le reste de l'amande, de l'amidon, un principe amer et du tannin.

Propriétés médicinales. Quand les vivres donnent peu, ce qui a lieu souvent aux colonies par suite d'une trop grande sécheresse, on tire parti des fruits du Ba-

quois dont il ne faut pas cependant faire un usage journalier, car ils resserrent et causent des vents. La farine malaxée avec le miel et le soufre sublimé fournit un électuaire qu'on recommande aux personnes affectées d'hémoptisie et de toux opiniâtre. La petite peau qui est sous l'écorce, mise en décoction, est utile dans la dysenterie, surtout si on ajoute à la décoction un peu de magnésie. Une émulsion avec les drupes du Baquois, l'eau d'orge et le sirop de morphine, adoucit l'ardeur d'urine, et dissipe les douleurs lancinantes de la poitrine; ces mêmes drupes, pilés avec du vinaigre et de la farine de maïs, amollissent la dureté des mamelles, et dissolvent le lait qui s'y est grumelé.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT QUARANTE.

Le dessin est réduit au dixième.

Branche portant au centre du feuillage les chatons mâles fleuris qui embaument l'air.

1. Fruit anguleux réduit au huitième de sa grosseur.
2. Drupe conique du fruit.
3. Étamines de grandeur naturelle.

Théodore Descourtilz Pinx. Gabriel Sc.

HOUQUE SORGHO.

HOUQUE SORGHO.

(*Résolutive.*)

Synonymie. Vulg. Sorgho saccharin. — Grand Millet d'Afrique ou de Guinée. — Gros Millet. — Canne Cafre. — Millet de Cafrerie. — Holcus Sorghum. — Lin. Triandrie digynie. — Jussieu, famille des Graminées. — Holcus panicula ovata erecta, glumis turgidis pubescentibus aristatis. — Lamarck, Milium arundinaceum, subrotundo semine, Sorgho nominatum. Bauh. Pin. 26. — Tournefort 514. — Frumentum indicum quod Milium indicum vocant. Bauh. Theatr. 488. — Melica S. Sorghum. Dod. pempt. 508. — Les variétés sont : 1° à semences blanches ; 2° à semences jaunes ou roussâtres ; 3° à semences noirâtres ; 4° à panicule très-lâche, pourprée et à feuilles plus étroites. — Holcus dochna. Forsk. Ægypt., p. 174. — Sorghum saccharatum. Persoon.

Caractères génériques des Houques. Genre de plantes unilobées, de la famille des Graminées, qui paraît se rapprocher des Panics et des Barbons par ses rapports, et qui comprend des herbes indigènes et exotiques quelquefois fort grandes, dont les fleurs communément en

panicule, sont, les unes, hermaphrodites, et les autres mâles ou imparfaites. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : Dans les fleurs hermaphrodites : *Une bâle florale à deux valves opposées, concaves, moins grandes que la bâle calicinale, et dont l'extrémité est souvent munie d'une barbe; 2° trois étamines, à anthères oblongues; ovaire supérieur chargé de deux styles, à stigmates plumeux.* Dans les fleurs males : *une bâle florale menue, bivalve, mutique, pointue et trois étamines.* Pour fruits : *semence ovale, quelquefois arrondie, ou réniforme, et enveloppée, au moins en partie dans la bâle florale qui s'en sépare après la maturité.*

Caractères particuliers. Bâles toutes uniflores; tiges articulées; feuilles semblables à celles du maïs; fleurs en panicule terminale un peu serrée, à ramifications verticillées; leurs caryopses sont arrondies, grosses, d'une couleur qui varie du blanc au jaune, et du brun au noir, ou au pourpre très-foncé.

Histoire naturelle. Cette plante utile et appropriée à l'économie domestique, croît naturellement dans les Indes et se cultive aux Antilles; ses semences servent à engraisser la volaille. Les créoles, les naturels, les Arabes, les Italiens en font du pain. Ils en obtiennent trois récoltes par année, pourvu que les terres soient bien humides, meubles et substantielles, et que les années et le terrain soient chauds. M. Arduino, professeur de botanique à Padoue, a trouvé le moyen d'extraire de la moelle de la tige du Sorgho un sirop d'excellente qualité et en grande quantité, qui revient à bas prix, et est infiniment préférable au sucre que l'on tire du

raisin, de la betterave et des pommes de terre. Le sirop de Sorgho vaut celui du sucre de canne pour les offices, les confitures, les dragées, les conserves et la fabrication des liqueurs. Cette plante, continue M. Arduino (Journ. de Bot. 1813), est tellement précieuse que le seul produit de ses grains paie tous les frais de sa culture, et une grande partie des dépenses qu'il faut faire pour la fabrication du sirop que fournit la moelle de sa tige. Le champ où l'on cultive le Sorgho doit être exposé à l'action de l'air et du soleil, condition essentielle pour que la moelle soit plus sucrée que sous l'influence d'un vent nord. Il faut au Sorgho deux profonds labours ; le premier avant l'hiver, le second dans les premiers jours d'avril après avoir convenablement engraissé le terrain avec du fumier consumé sans pour cela avoir subi une décomposition totale. On herse le terrain pour aplanir les sillons, qu'on reforme ensuite en dos d'âne, pour semer dessus le Sorgho qu'on recouvre avec le râteau ou avec une herse légère. Il faut huit livres de cette graine par arpent ; quand il a atteint la hauteur de six pouces, on le sarcle en déchaussant un peu ses racines, et on l'éclaircit s'il est semé trop dru, en utilisant le plant qu'on a arraché, en le repiquant dans un terrain préparé d'avance. Il faut sarcler la plante par un temps sec, et lorsque le soleil a échauffé la terre, car en découvrant les racines par un temps humide, cette température nuisible leur donne une maladie appelée *bruine ;* le dernier sarclage doit se faire fin de mai. Cette opération agricole a pour but de ramasser la terre autour du pied, en petit monceau, ce qu'on appelle rechausser le pied. Cette pratique soustrait les racines à l'action d'un soleil trop ardent, et assure les pieds contre l'im-

pétuosité des vents. Les plantes doivent être écartées de deux pieds l'une de l'autre, ayant soin d'extirper les jets qui s'élèvent au pied de chaque souche, ce qui procure de plus belles tiges et plus de moelle. Il n'y a plus aucune façon à donner jusqu'à la récolte du grain qui a lieu dans les premiers jours de novembre; on fait couper alors les panicules pendantes à la serpe, on les transporte dans une grange bien sèche et bien aérée, en ayant soin de les étendre à la main pour faciliter leur dessiccation. On coupe à la même époque les tiges ou cannes le plus près possible des racines, et il ne faut pas différer, car les pluies les endommageraient en s'infiltrant à travers leur moelle. On met ces tiges à couvert après les avoir dépouillées de leurs feuilles; on les dresse ensuite au long des murs, pour les faire sécher, et on ne les réunit en bottes que lorsqu'elles ne contiennent plus d'humidité. Conservées de cette manière, on n'a point à craindre qu'elles entrent en fermentation et que leur suc s'aigrisse. La Houque Sorgho contient une moelle qui fournit du sucre en quantité, qu'on obtient par les mêmes procédés que pour la canne à sucre (*voyez* vol. IV, p. 233, pl. 283). Douze onces de poudre de marbre blanc (carbonate calcaire) suffisent pour saturer cent livres de suc exprimé de la moelle du Sorgho; quatorze œufs suffisent aussi pour clarifier cent livres du suc.

La graine de Sorgho sert aux mêmes usages que celles des millets, mais sa farine est plus blanche, plus nourrissante et plus savoureuse; les Italiens en font leur *polenta* et des *gaudes*; elle engraisse en peu de temps les animaux domestiques.

Caractères physiques. Les tiges de cette belle Gra-

minée sont épaisses, pleines de moelle, articulées, feuillées, et s'élèvent comme de grands roseaux à la hauteur de sept à neuf pieds; ses feuilles sont alternes, graminées, grandes comme celles de la Canamelle officinale, et presque comme celles du Maïs : elles sont longues de trois pieds, larges de deux pouces, et quelquefois un peu plus, glabres des deux côtés excepté à l'entrée de leur gaîne, vertes des deux côtés, mais traversées dans leur longueur par une grosse nervure blanche; la panicule est terminale, droite, ovale, médiocre en raison de la grandeur de la plante, longue de cinq à sept pouces, et a ses ramifications principales verticillées par étages, sur un rachis ou axe anguleux et légèrement velu. Les ramifications de cette panicule sont un peu ramifiées elles-mêmes et portent des bâles ramassées presque en épis, et unilatérales; ces bâles sont hermaphrodites, courtes, ovales, larges ou ventrues, légèrement pubescentes et terminées par une barbe qui ne naît pas de la graine, mais du sommet d'une des deux valves florales. A côté de ces grosses bâles hermaphrodites, on en voit d'autres qui sont grêles, pointues, stériles, s'ouvrant rarement; les semences sont arrondies, un peu pointues à leur base, beaucoup plus grosses que celles du Millet, et varient pour la couleur du blanc au jaune, à la couleur ferrugineuse et au pourpre noirâtre; les bâles des panicules varient aussi à peu près dans les mêmes couleurs. (Enc.)

Analyse chimique. Le suc du Sorgho contient du sucre cristallisé, du sucre incristallisable, de la gomme, du ferment, de l'albumine et une fécule verte; les graines beaucoup de fécule amilacée.

Propriétés médicinales. La farine du Sorgho est employée comme résolutive à l'extérieur ; et prise comme aliment, elle est très-nourrissante et d'une facile digestion.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT QUARANTE-UN.

Le dessin est réduit au quart.

1. Bâle et fleurons mâles.
2. Fleurs hermaphrodites.
3. Graine dans sa glume.
4. Graine nue.

PANIC CULTIVÉ.

PANIC CULTIVÉ.

(*Résolutif.*)

Synonymie. Vulg. Mil paniculé. — Millet des oiseaux. — Panicum spica composita, spiculis glomeratis, setis intermixtis, pedunculis hirsutis. — Lin. Triandrie digynie. — Tournefort, fleurs à étamines. — Jussieu, famille des Graminées. — (A.) Panicum indicum villosum hispanicum. Tabern. Ic. 279. — Panicum aliudindicum, paniculâ villosâ. Lob. Ic. 42. — Panicum indicum, spicâ ex albo flavescente, vel spicâ purpuro-violaceâ. — (B.) *Idem* spica mutica. — Panicum germanicum seu paniculâ minore. Bauh. Pin. 17. — Tourn. 515. — Panicum vulgare. J. B. 2, p. 440.

Caractères génériques des Panics. Genre de plantes unilobées de la famille des Graminées, qui a beaucoup de rapports avec les Agrostis, les Papsales et les Houques, et qui comprend des Graminées herbacées ou frutescentes, dont les fleurs sont glumacées, disposées soit en épi, ayant souvent des filets subfasciculés sur le rachis, soit en panicule lâche et terminale. Le caractère

essentiel de ce genre est d'avoir : *Les bâles calicinales uniflores, trivalves : la troisième valve plus petite que les autres.*

Caractères particuliers. Panicules à rameaux simples ; fleurs géminées, tournées du même côté ; les fleurons sont pubescens, portés par des pédicules très-courts et entourés à leur base d'un anneau noirâtre.

Histoire naturelle. Le Panic cultivé est originaire des Indes et depuis long-temps cultivé en Europe, surtout dans l'Italie, l'Allemagne, dans les champs et les jardins ; on le sème fort clair en avril et mai, dans une terre douce et légère, bien labourée et hersée ; il faut avoir soin de recouvrir la semence afin d'éviter les dégâts des oiseaux et éclaircir le plan. Un mois après qu'il est levé, on aime à voir

Le Mil mobile et vert qui rit sur les sillons.

Castel.

La farine des semences se mange dans le lait, le bouillon ou simplement dans de l'eau. Lorsqu'il y a disette d'autres grains, on en fait du pain ; ses graines offrent une excellente nourriture pour les oiseaux et les volailles. Le nom Millet lui vient, dit-on, de ce que chaque grappe contient plusieurs centaines de graines, mais il est moins estimé que le Sorgho.

Les jeunes négresses font la récolte de ce Mil en coupant les panicules près de la dernière articulation ; on les lie par bottes pour les faire sécher, puis on les pile

au mortier de Gayac, suivant l'usage des colonies; on brûle les tiges desséchées, ou bien on en fait du fumier qui donne un bon engrais. On prépare avec ce Mil des mets assez délicats; la bouillie qu'on en fait est exquise et nourrissante; dans la Guiane, dit Bomare, le Mil se récolte deux mois après qu'il a été semé; les sauvages le rôtissent sur les charbons et le mangent; les galibis en font du *palinot* (espèce de bière); on est obligé dans ce pays de faire garder les pièces de Mil par de vieux noirs, parce que les singes en sont friands et s'assemblent par troupes pour l'arracher et le piller; on fait avec la farine du Mil des *matètes* et des espèces de *langons* que les nègres mangent avec de l'huile du palmier Aouara.

Un chapelain, dit Moreau de Saint-Méry, habitant à Saint-Domingue (paroisse du Cap), un lieu appelé la Fossette (espèce de cimetière), y avait fait cultiver du petit Mil; on sait de quelle propriété précieuse pour l'homme sont doués les végétaux de convertir le gaz azote en oxigène; et la rapidité de la croissance du Mil était ici une preuve et du besoin de ce moyen, et de son utilité; comme le procédé du chapelain n'était pas purement chimique, il faisait couper et vendre le petit Mil à son profit, et il en avait un débit très-avantageux; mais plusieurs chevaux ayant été malades, quelqu'un imagina de les priver du petit Mil du cimetière, et les accidens cessèrent; il n'en fallut pas davantage pour faire abandonner la culture que l'humanité aurait dû perpétuer, même aux dépens du public, qui au surplus aurait pu en être indemnisé, en vendant la récolte comme engrais. Ce fait, arrivé en 1782, n'a pas été assez exac-

tement suivi pour démontrer si réellement les sucs du petit Mil, trop animalisés, ou trop peu élaborés par la fougue d'une végétation trop succulente, avaient produit les effets qu'on leur attribua; mais j'ai cru devoir le citer ici pour inspirer l'idée d'une expérience qu'un autre pourra faire.

Caractères physiques. Les tiges du Panic cultivé s'élèvent à la hauteur de deux ou trois pieds; elles sont droites, pleines, noueuses, articulées, feuillées, et terminées chacune par un épi un peu dense; composé, long de deux à quatre pouces, incliné dans la maturité des graines. Dans l'espèce (A), l'épi est barbu, c'est-à-dire, garni de filets sétacés qui forment des espèces d'involucres autour des fleurs ou des paquets de fleurs. Ces involucres sétacées ainsi que les fleurs varient dans leur couleur, en sorte qu'il y en a d'un blanc jaunâtre, et d'autres de couleur pourpre ou violette; ces épis ne sont pas accrochans. Dans la variété (B) l'épi est *mutique*, c'est-à-dire dépourvu de ces barbes ou filets sétacés qui dans la précédente forment les involucres, ou n'en a que de très-courts qui ne s'aperçoivent pas; le rachis est pubescent; mais les fleurs sont très-glabres; dans toutes les variétés les feuilles sont assez larges, planes, arundinacées, glabres; mais leur gaîne est velue à son entrée et sur les bords de sa fissure; elle est en outre assez éminemment striée.

Analyse chimique. La graine du Panic cultivé contient un principe légèrement astringent, un peu amer, un peu de sucre incristallisable; de l'amidon, du gluten et de l'albumine.

Propriétés médicinales. L'abus des substances végétales, dit le professeur Alibert (article *Frambœsia* du Dict. des Sc. Méd.), telles que le petit Mil, le Maïs, fatigue à l'excès l'organe digestif, et donne lieu au *Frambœsia*. Cependant on en fait un usage journalier aux colonies, et qui n'est pas préjudiciable à la santé, parce qu'on l'aromatise avec le sucre, la cannelle, la fleur d'oranger, ce qui le rend d'une facile digestion. On dépouille la graine de son enveloppe et on la fait cuire avec le lait dont elle a les vertus. Le Panic cultivé est très-adoucissant, rafraîchissant et anodin, et il convient aux maladies de poitrine et dans la toux opiniâtre. On emploie sa farine dans les cataplasmes maturatifs.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT QUARANTE-DEUX.

Le dessin est réduit au tiers.

1. Fleur hermaphrodite dans la glume.
2. Epillet de grosseur naturelle.
3. Graine nue.

HOUQUE A ÉPI.

(*Résolutive.*)

Synonymie. Vulg. Couscou. — Mil chandelle. — Cousse-Couche ; Couche-Couche. — Holcus spicatus. — Lin. Polygamie monoecie. — Jussieu, famille des Graminées. — Holcus spicâ densâ cylindraceâ, floribus subquaternis fasciculatis involucro setoso obvolutis. — Lamarck, Spica cylindraceo-fusiformi acuta longissima, pedicellis fasciculorum longitudine involucri. Lamarck. — Panicum americanum sesquipedalis spica. Clus. Hist. 2, p. 216. — Panicum indicum spicâ longissimâ. Bauh. Theatr. 523, n. 4. — Moris. Hist. 3, p. 188, n. 6.

Caractères génériques des Houques. Genre de plantes unilobées de la famille des Graminées, qui paraît se rapprocher des Panics et des Barbons par ses rapports, et qui comprend des herbes indigènes et exotiques, quelquefois fort grandes, dont les fleurs, communément en panicule, sont les unes hermaphrodites et les autres mâles ou imparfaites. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : Fleurs hermaphrodites, *calice bâle*

HOUQUE À ÉPI.

uni-flore, souvent biflore; corolle bâle à arête; trois étamines; deux styles; une semence. Fleurs males. *Calice bâle à deux valves; corolle nulle; trois étamines.*

Caractères particuliers. Bâles biflores, sans arêtes; fleurs géminées, enveloppées d'un pinceau; épi ovale, oblong. (Indes. Annuelle.)

Histoire naturelle. La Houque en épi, ou Mil Chandelle diffère du Millet en ceque ses graines sont réunies en épis cylindriques très-serrés, ce qui lui a fait donner le nom de Mil Chandelle, au lieu que celles du Panic cultivé dont je viens de donner l'histoire se trouvent paniculées. Les noirs donnent le nom de Cousse-Couche à la farine de ce Mil cuite à l'eau ou au lait; M. le chevalier de Tussac donne aussi le nom de Cousse-Couche à une variété de l'Igname. Cette racine, dit-il, commune dans les Antilles, est de la grosseur du navet; l'écorce en est brun cendré, garnie de fibres et d'aspérités; sa chair est farineuse, blanche, et quelquefois violette. On l'emploie dans les cataplasmes résolutifs.

Caractères physiques. La Houque à épi croît naturellement à l'Ile-de-France, mais on la cultive aux Antilles pour les besoins alimentaires; son épi est grêle, cylindrique, épais comme un doigt, long d'environ six pouces, pointu et surtout remarquable en ce que les paquets ou faisceaux de fleurs sont presque sessiles, enveloppés chacun dans des collerettes sétacées, qui naissent presque immédiatement de l'axe commun, ou qui sont portées sur des pédicules beaucoup plus courts

qu'elles. Nous avons lieu de soupçonner que c'est une espèce distincte des autres variétés de Houque à épi.

ANALYSE CHIMIQUE. Toutes les farines offrant à peu près les mêmes résultats, je ne crois pas hors de propos de citer ici l'opinion du célèbre Vauquelin sur l'analyse des farines; pour l'obtenir : 1° on tamise pour diviser le son et la farine ; 2° on fait dessécher pendant deux heures à douce température, afin de connaître l'humidité ; 3° on pèse alternativement le gluten humide et le glutin desséché ; 4° on décante l'eau du lavage après le précipité de l'amidon, qu'on dessèche, pulvérise et pèse ; 5° pour obtenir séparément chacune des matières dissoutes dans les eaux du lavage, on évapore en extrait solide, cet extrait repris par l'alcool fournit toute la matière gommo-glutineuse enlevée par l'eau à la farine ; la liqueur alcoolique qui contenait la matière sucrée est évaporée en extrait sec, et pesée ; la farine brute de froment donne : humidité, 10,000, gluten 10,000 ; amidon, 71,490; matière sucrée, 4,720 ; matière gommo-glutineuse, 3,320; total : 100,490. La quantité d'eau puisée dans l'atmosphère et absorbée par la farine nouvellement moulue, est de 6 pour cent pour le minimum, et de 12 pour le maximum ; mais aux colonies d'Amérique où l'humidité saline est considérable, on trouve de plus des traces de muriate de soude. La matière gommeuse est soluble dans l'eau, mais cette solution est trouble et contient de l'acide phosphorique. L'albumine diffère du gluten en ce que, provoquée à la fermentation par l'eau, son premier produit sera acide, tandis que le produit de la décomposition de l'albumine est constamment alcalin dès le commencement.

Propriétés médicinales. La Houque à épi a les mêmes propriétés que toutes les graines farineuses, et sert dans les cataplasmes résolutifs. Le *moussa* fait avec cette farine est adoucissant et rafraîchissant; il tempère la trop grande activité du sang, mais il resserre un peu le ventre et cause des flatuosités. Le pain qu'on fait avec cette farine est nourrissant, mais il est plus pesant et moins facile à digérer que celui de froment.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT QUARANTE-TROIS.

Le dessin est réduit au tiers de sa grandeur.

1. Glume et quatre onglets.
2. La même dont les graines sont coupées transversalement.

MAÏS CULTIVÉ.

(*Résolutive.*)

Synonymie. Vulg. Blé de Turquie ; Mayz.—Blé d'Espagne.—Blé de Guinée.—Blé d'Inde.—Gros Millet des Indes.—En anglais : *Indian Wheat.*— Zea Mays. Lin. Monoecie triandrie.—Tournefort, fleurs à étamines.—Jussieu, famille des Graminées.—Frumentum indicum, Mays dictum Bauh. Pin., p. 25.—Mays granis aureis.—Tournefort, Triticum indicum, J. B. Hist. 2, p. 453, frumentum indicum spicâ divisâ, seu polystachites. Boccon. Rar. Plant. p. 32.—Milium indicum plinianum, vel Mays occidentalium et frumentum turcicum. Lobel. Icon. 39. — Variété B. Eadem, granis albicantibus.—Variété C. Eadem, granis rubris, nigricantibus, violaceis. Tournefort.—En Caraïbe : *Aounachi* par les hommes, et *Marichi* par les femmes.

Caractères génériques du Maïs. Très-belle plante de la famille des Graminées, voisine du Coix par ses rapports, qui intéresse surtout par son utilité dans l'É-

MAÏS CULTIVÉ.

conomie rurale et domestique, et qui constitue un genre particulier dont le caractère essentiel est d'avoir : Les fleurs monoïques. Dans les fleurs males : *Un calice biflore, mutique; la corolle bivalve; trois étamines.* Dans les fleurs femelles : *Un calice uniflore, bivalve; une corolle bivalve; un style très-long; des semences solitaires, enchâssées dans un réceptacle oblong.*

Caractères particuliers. Fleurs mâles en épis, au sommet des tiges; fleurs femelles axillaires.

Histoire naturelle. On a fait le mot latin Zea (Maïs) du grec *Zea*, qui veut dire froment. M. Bossange père, libraire, rue de Richelieu, à Paris, vient de proposer un prix dans l'intention de propager la culture du Maïs dans les pays où elle n'est point encore appréciée à sa juste valeur. Le Maïs, introduit en Europe par des Espagnols qui l'ont rapporté du Pérou, s'est parfaitement acclimaté dans le midi de la France et même dans les environs de Paris. L'instruction sur la culture du Maïs, rédigée et lue à la Société d'Horticulture de Paris, par l'un des commissaires chargés de présenter un programme du concours ouvert pour sa culture, M. Desmichels, rappelle que le Maïs est tout à la fois une plante fourragère, une céréale et une légumineuse, et que c'est sous ce dernier rapport qu'il a été considéré par le conseil d'administration. « Le Maïs, dit M. Desmichels, est souvent l'objet d'une culture supplémentaire qu'on associe à d'autres cultures, et il augmente ainsi les produits d'un champ sans augmenter beaucoup la dépense; il se plaît auprès des vignobles, parmi les haricots et les pois, qui s'attachent à sa longue tige; il sert de bordure

aux divers légumes, et, comme il s'élève très-haut, on peut semer auprès de petites salades, du cerfeuil, du persil, des radis, des raves, des citrouilles, des pommes de terre, en ayant soin de fumer convenablement le terrain. » Toutes les parties du Maïs ont des propriétés particulières, et l'industrie de l'homme a su appliquer à ses besoins, 1° la graine du Maïs; 2° l'enveloppe de son épi ou spathe; 3° ses feuilles; 4° son épi égrené que l'on appelle rafle, et sa tige. Les grains de Maïs sont très-nourrissans, et on peut en juger d'après la note ci-jointe communiquée à M. Bossange père, par un respectable missionnaire qui, pendant trente années, a parcouru le Canada. « Les créoles qui transportent, en canot, les marchandises du Bas-Canada dans le Haut-Canada, et qui les portent de temps en temps sur leur dos, par ballots de 200 livres, m'ont dit que de toutes les nourritures, celle qui les soutient le mieux, c'est le Maïs mondé, cuit dans l'eau, et mangé grain par grain; qu'il leur arrivait souvent de n'en manger qu'une poignée par jour, et que cela leur suffisait, même dans leurs plus forts travaux. Quelques-uns d'entre eux, continue le narrateur, m'ont assuré que lorsqu'ils étaient dans les bois, sans rien faire, une douzaine de grains par jour suffisait pour les soutenir; et des sauvages m'ont cité des hommes, des femmes et des enfans qui, avec quatre ou cinq grains par jour, avaient bravé la faim pendant plusieurs mois consécutifs. » Ce que je puis assurer, c'est qu'à Saint-Domingue, pendant la guerre du Sud soutenue contre Rigaud, par Toussaint-Louverture et Dessalines, la ration du soldat en campagne était de deux épis de Maïs et d'une Banane par jour; celle des chevaux, de quelques poignées de four-

rage et deux épis de Maïs. La graine de Maïs, convertie en farine, sert en Italie à faire la polenta, la gaude et diverses bouillies ou pâtes qu'on aromatise d'après le goût de chacun. Il suffit de faire cuire cette farine dans de l'eau bouillante, et d'y ajouter un peu de sel et des aromates indigènes pour les pauvres, et exotiques pour les riches. On obtient alors une nourriture économique, d'une facile préparation et qui se digère aisément; aux colonies cette préparation prend le nom de *moussa*. On fait sûrir à cet effet les grains concassés dans un mortier de gaïac et mis en macération dans de l'eau jusqu'à ce qu'une odeur d'aigre annonce le commencement de la fermentation; alors on décante l'eau et l'on réduit en pâte les grains concassés, au moyen du pilon, et voilà la farine apprêtée pour le *moussa*. On fait avec la farine sèche, et qui n'a pas été fermentée, des fritures délicieuses, des beignets, de bons potages, des gâteaux, des galettes et même du pain. A l'exemple des habitans du Midi qui font torréfier les grains de Maïs sur leurs pelles, ceux des colonies imaginent mille moyens d'utiliser l'épi de Maïs qui fait la base de leur nourriture. De quelle utilité est pour le colon, qui ne peut prétendre à la culture du froment, cet épi merveilleux à chevelure flottante et purpurine, caché sous une enveloppe resserrée pour y conserver sa fraîcheur et sa souplesse? Ressource assurée dans la disette comme dans l'abondance, ses grains mûrissans deviennent très-savoureux, étant cachés pendant quelques instans sous la cendre chaude, ce qu'on appelle *boucaner*. Ont-ils acquis leur maturité, ils deviennent la pâture des animaux domestiques, ou bien, comme je viens de le dire, la farine obtenue par le lourd pilon du gaïac devient un aliment

nourrissant, étant humectée d'un peu d'eau salée et de graisse; c'est à cette pâte continuellement remuée dans une chaudière avec une *mouvette* (spatule en bois), qu'on donne le nom de *moussa* lorsqu'elle a acquis une solide consistance.

Simplement concassés, humectés, puis bouillis avec l'eau, ces grains, parce qu'ils ont changé de modification d'apprêt, prennent le nom de *kia-kia;* c'est la nourriture simple et économique des pauvres gens.

Les gourmets les préparent encore de plusieurs autres manières; la première consiste à faire pétiller les grains mûrs sur le feu, dans très-peu de graisse de porc (*mantègue*) un peu salée; le Maïs prend alors le nom de *Maïs pette-pette*, parce que les grains en sont déchirés avec explosion par la chaleur; alors leur partie farineuse, semblable à une éponge, absorbe de la graisse ce qu'il lui faut pour devenir une friandise qui a bien son mérite et flatte l'œil aussi bien que le palais. On fait aussi bouillir quelques minutes dans l'eau salée, ou le pot au feu, des épis de Maïs encore en lait, et on les trouve délicieux; pour les entremets on fait frire à sec, c'est-à-dire roussir de la farine de Maïs, dans une casserole ou chaudière; on l'amalgame avec du sirop de Batterie et des tranches de figues Bananes pour en obtenir des beignets ou des boules qui au premier abord ont la saveur du nougat.

On met confire dans le vinaigre, avec les cornichons, les épis de Maïs cueillis bien avant leur parfait développement, et l'on fait d'excellentes fritures avec ces mêmes épis, mais plus avancés, et qu'on coupe par tranches dans leur longueur; on appelle *plau* un aliment qu'on

prépare avec la grosse farine de Maïs, qu'on fait devenir en grumeaux et qu'on assaisonne avec le piment et surtout qu'on imbibe avec l'eau de morue ou de petit salé.

Les Indiens et les Américains en font une boisson appelée *chica*, qui les enivre et les dispose à la danse lubrique qui porte ce même nom ; c'est ce qui a fait penser à Parmentier et à plusieurs autres, qu'elle remplacerait utilement l'orge pour la fabrication de la bière.

Cette graine enfin est une excellente nourriture pour les vaches laitières, les chevaux, pour les porcs qui en sont très-avides, et pour les volailles. On la réduit en farine et on en fait des boulettes qu'on distribue tous les jours à ces animaux pour les engraisser.

Enveloppe de l'épi ou spathe. On fabrique de très-bonnes paillasses avec la tunique de l'épi de Maïs, qui est composée de plusieurs feuilles ; elles sont flexibles et élastiques, et sont préférables aux meilleures pailles. Dans l'été on couche sur ces sommiers pour être plus fraîchement.

Feuilles de Maïs. Elles procurent un bon fourrage pour les chevaux, les mulets, les bœufs, les vaches et les cabrits ou chèvres. Lorsqu'elles sont fraîches, on prétend qu'elles donnent beaucoup de lait aux vaches.

Tiges ou cannes du Maïs. Lorsqu'elles sont brisées, on peut en nourrir les bêtes de somme pendant l'hiver ; elles contiennent aussi beaucoup de sucre.

Rafles ou épis égrenés du Maïs. On les emploie en Europe pour allumer le feu et pour chauffer le four ; en

Amérique ils servent à cuire les *cachimbots* ou réceptacles de la pipe des nègres : et ces mêmes rafles arrangées artistement en faisceau et mastiquées avec de la bouse de vache, offrent un feu couvé très-modeste et d'une odeur épouvantable, condition nécessaire pour enfumer la hutte, chauffer la chaudière et même tout le corps grelotant du frileux Africain qui, accroupi au milieu de cette fumée infecte, a la constance de passer des nuits entières à fredonner en cadence des airs de son pays en s'accompagnant de son Banza (espèce de guitare).

Mode de culture. Il y a trois espèces de Maïs : 1° le grand ou tardif, qui produit le plus et doit être préféré ; il y en a de plusieurs couleurs, mais le jaune est supérieur ; il mûrit dans l'espace de quatre à cinq mois ; 2° le Maïs quarantain qui est très-hâtif, mais dont le grain est beaucoup plus petit ; on le préfère comme fourrage ; il mûrit en trois mois ; 3° le Maïs à poulet, qui est encore plus petit et plus précoce que le quarantain. Ces deux dernières espèces conviennent mieux aux cultures du Nord.

Tous les terrains conviennent au Maïs ; cependant, dit M. Desmichels, il préfère les terres grasses, substantielles et humides ; il réussit sur un sol sablonneux et bien amendé, si l'année est pluvieuse ; il a parfaitement réussi en 1828 dans la plaine des Sablons, près Paris ; une terre à seigle est propre à cette culture. On prépare la terre par deux labours, le premier dans l'hiver et le second à la fin de mars, surtout lorsque la terre est forte, car elle doit être bien divisée. La nature du terrain indique le genre d'engrais qui lui con-

vient ; on préfère, pour semer, une graine de la dernière récolte qu'on ne détache de l'épi qu'au moment des semailles ; il est très-avantageux, surtout quand on est en retard, de laisser tremper pendant douze heures la graine dans l'eau légèrement saturée de quelques gouttes de chlore : ce procédé découvert depuis peu hâte le développement de la germination. Il faut rejeter les graines faibles de l'extrémité de l'épi, parce qu'elles sont imparfaites et que souvent elles ne sont pas fécondées. On rejette aussi celles qui surnagent, qui ont été cassées ou qui sont piquées par les charançons ; on sème vers la fin d'avril, afin que la graine ne germe que lorsque les gelées sont passées.

Il y a quatre méthodes pour pratiquer les semailles : dans la première, le semeur suit la charrue avec un panier rempli de Maïs, et en laisse tomber deux ou trois grains à un pas de distance l'un de l'autre. La raie qui a reçu le grain est recouverte par la terre du sillon d'après ; dans la seconde méthode on trace des sillons de toute la profondeur du soc, et à un pied de distance, et l'on réitère la même opération en travers, de manière à former des carrés de damier ; on met deux grains de Maïs dans chacun des quatre coins du carré, et on les recouvre d'un pouce de terre. Dans la troisième méthode on sème le Maïs à la volée, assez clair, et on l'enterre comme les autres graines ; cette méthode, qui est la plus expéditive, ne doit être employée que pour les espèces de Maïs destinées au fourrage. Dans la quatrième méthode on sème le Maïs au cordeau, à dix-huit pouces de distance, en faisant avec le plantoir des trous dans lesquels on met deux ou trois grains que l'on re-

couvre sur-le-champ ; cette méthode est la plus parfaite, mais elle est la plus coûteuse.

Le premier binage du Maïs se fait quand il a acquis six pouces de hauteur, et un second lorsqu'il a un pied; on se sert d'une charrue ou mieux encore d'une binette ; on détruit avec soin les mauvaises herbes, et on éclaircit les touffes pour ne laisser que le pied le plus vigoureux. Pour que ce binage réussisse bien, il faut que la terre ne soit ni trop sèche, ni trop humide ; on donne un troisième binage dès que le grain commence à se former dans l'épi ; alors on butte le pied pour préserver les racines du séjour de l'eau et de l'action trop réverbérante du soleil. Cette précaution, dit M. Desmichels, fortifie et multiplie les racines.

On doit remarquer que dans les terres grasses on voit des rejetons partir du pied de la plante ; mais il faut les enlever ainsi que les épis tardifs, car ils ne parviendraient pas à leur parfait accroissement ; lorsque l'épi ou la quenouille se forme, il faut abandonner la plante aux soins de la nature. Il convient d'abattre les grandes feuilles qui forment la robe de l'épi sur leur base ou pédicule, afin de faciliter la maturation. Le Maïs, pendant sa végétation, est sujet à une maladie qu'on appelle charbon ; c'est une tumeur charnue, dont la forme et la grosseur varient ; il faut l'enlever à propos sans offenser la tige ; cette tumeur est le signe d'une bonne récolte.

Récolte. Il faut choisir un temps sec pour récolter le Maïs ; on sépare l'épi de la tige en cassant le pédicule

qui l'y attache ; on transporte ces épis dans des paniers et sous des hangars afin de faire plusieurs triages ; on renverse deux feuilles de l'épi qui servent à l'attacher sur des perches en l'air pour le faire sécher ; il se conserve ainsi pendant plusieurs années. On fait un choix des épis pour la semence, et l'on donne aux bestiaux ceux qui ne sont pas parvenus à une parfaite maturité. Si les épis ne sont pas bien secs, on les étend sur un plancher, ou on les expose au soleil, afin de pouvoir les égrener plus facilement. Dans le Nord on les met sécher au four, mais ce moyen a l'inconvénient de flétrir le germe. On égrène les épis avec la main comme aux colonies, ou en les renfermant dans un sac et frappant dessus à coups redoublés avec des bâtons ; on les égrène aussi facilement en frottant deux épis l'un contre l'autre ; il faut tenir les grains dans des sacs et les placer dans un lieu sec.

Le Maïs doit être bien desséché pour être converti en farine ; lorsqu'il a été suffisamment trituré, il rend plus des trois quarts de son poids en farine, et le reste en son. Cette farine se conserve sans altération pendant les plus grandes chaleurs, si elle est placée dans un lieu sec et frais ; mais il vaut mieux faire moudre au fur et à mesure des besoins.

> De Cérès aussitôt le trésor se déploie,
> Le feu sèche leurs grains, et la pierre les broie.
>
> Delille.

Caractères physiques. Il pousse du collet de la ra-

cine, qui est menue, fibreuse, blanchâtre, une et quelquefois plusieurs tiges herbacées, droites, épaisses, roides, articulées, légèrement comprimées sur deux faces, presque cylindriques, feuillées, remplies de moelle, hautes de cinq à six pieds. Les feuilles sont alternes, graminées, rangées pour l'ordinaire sur deux rangs opposés, grandes comme celles de la Houque Sorgho; longues d'un pied et demi à deux pieds, larges de deux à trois pouces, pointues à l'extrémité, d'un vert gai plus ou moins glauque, légèrement coriaces, relevées de plusieurs nervures longitudinales; leur bord est un peu rude et souvent marqué de rouge ou de blanc; elles sont glabres en dessous et chargées en dessus de poils courts, mollets, peu abondans, qu'on retrouve encore vers le haut de la surface externe de leurs gaînes; les fleurs mâles sont disposées au sommet de la tige en une panicule lâche, ouverte, qui paraît simple, longue de huit pouces à un pied, composée quelquefois de vingt-cinq à trente ramifications spiciformes; elles composent des épillets biflores, ramassés deux à trois ensemble, épars sur ces ramifications, les uns sessiles, les autres pédicellés; et leurs bâles se colorent de blanc, de jaune ou de pourpre, selon que les semences doivent prendre l'une ou l'autre de ces couleurs; les fleurs femelles sont sessiles et rassemblées aux aisselles des feuilles, sur un axe commun, gros, cylindrique, ordinairement solitaire et simple, long de cinq à six pouces; elles sont enveloppées de plusieurs tuniques membraneuses, foliacées, qui leur servent de gaîne, les embrassant étroitement, et du sommet desquels on voit sortir, pour retomber négligemment vers la terre, comme une poignée de beaux cheveux, une touffe de longs filets

qui ne sont autre chose que la partie supérieure des styles.

Le fruit consiste en un grand nombre de semences dures, très-serrées, de la grosseur d'un pois, arrondies, anguleuses à la base, disposées longitudinalement sur huit à dix rangs, et logées à moitié dans des cellules ou alvéoles creusées à la superficie d'un réceptacle commun, cylindrique, épais, comme fongueux, long de six à huit pouces, quelquefois même d'un pied; l'écorce de ces semences est mince, ferme, colorée, glabre, lisse, luisante et recouvre une substance blanche, farineuse, nourrissante. A mesure que la maturité approche, les tuniques, dont le fruit est enveloppé, s'écartent et laissent apercevoir la couleur de l'épi. Cette graminée est originaire de l'Amérique, où il paraît qu'elle était déjà très-anciennement cultivée lors de la découverte du Nouveau-Monde. (Enc.)

Analyse chimique. La semence de Maïs desséchée à l'air contient de la Zéine, 3; une matière extractive, 08; sucre, 1,45; gomme, 1,75; amidon, 77; épiderme et fibres ligneuses, 3; albumine, 25; carbonate, phosphate et sulfate de chaux et perte, 15; eau 9 (*Gorham*, Journ. de Phys. XCIII, 166). Les jeunes tiges de Maïs contiennent du sucre qui ne se trouve plus dans celles qui ont atteint un certain âge.

La Zéine de John Gorham (Journ. de Pharm.) s'obtient après avoir traité par l'eau une certaine quantité de Maïs; on filtre ou traite par l'alcool, on fait évaporer

la substance insoluble dans le premier liquide. On a obtenu une substance jaune ayant l'aspect de la cire; elle est molle, ductile, tenace, élastique, insipide, presque inodore, plus pesante que l'eau. Chauffée elle se gonfle, brunit, exhale l'odeur de pain brûlé avec une odeur animale et laisse un charbon volumineux; elle ne donne pas d'ammoniaque. Insoluble à l'eau elle se dissout bien dans l'alcool, l'huile volatile de térébenthine, l'éther, et en partie dans les acides minéraux, les alcalis caustiques. Elle est insoluble dans les huiles fixes, mais peut se mêler aux résines. Différente de toutes les matières végétales connues, elle se rapproche à quelques égards du gluten, dont elle se distingue néanmoins par l'absence de l'azote, et par sa fixité; elle ne s'altère pas à l'air; elle est inflammable et composée d'oxigène, d'hydrogène. On peut l'extraire aisément en faisant digérer dans l'alcool chaud, pendant quelques heures, quelques onces de farine de Maïs; on filtre et on évapore, la Zéine reste.

Propriétés médicinales. La farine du Maïs est employée dans les cataplasmes résolutifs et maturatifs. Elle sert aussi dans la composition d'un topique excitant dont voici la formule : prenez graines de Fagarier en poudre, une once; farine de Maïs, deux onces; vinaigre, quantité suffisante pour former une pâte, qu'on aplatit et qui remplace avantageusement les sinapismes. Cette pâte devient rubéfiante au bout d'une heure, et vésicante si on la maintient sur la peau pendant cinq à six heures.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT QUARANTE-QUATRE.

Le dessin de la plante est réduit au douzième.

1. Fleurs mâles prolifères.
2. Fleurs femelles.
3. Nectaire laissant échapper le pollen.
4. Epi, demi-grandeur naturelle.
5. Graine de grosseur naturelle de la variété rouge.
6. Graine *idem*, de la variété jaune.

QUAMOCLIT PATATE.

(*Résolutif.*)

Synonymie. Vulg. Batate, Iname. — Ipomæa Batatas. Lin. Pentandrie monogynie. — Jussieu, famille des Liserons. — Tournefort, classe des Campaniformes ; Lamarck, genre Quamoclit. — Ipomæa foliis cordatis hastatis, subangulatis, radice tuberosâ, pedunculis multifloris. Lamarck, Illust. Gen. vol. 1, p. 465. — Feuillée. Per. v. 3, tab. 11. — Pluken. Phytog. tab. 107, fig. 3. — Convolvulus radice tuberosâ esculentâ, etc. Catesb. Carol. p. 60, t. 60. — Convolvulus indicus orientalis, Inhame, seu Batatas. Moris. Hist. 2, p. 11, § 1, tab. 3, f. 4. — Kappa-Kelengu. Rhéed. Malab. 7, p. 95, tab. 50. — En espagnol : *Batatas*. — Convolvulus (*Batatas*) radice tuberosâ, repens ; foliis glabriusculis, lato-cordatis, sinu lato parumque profundo, modò hastatis, modò variabiliter anguloso-lobatis ; pedunculis longis, fasciculato-plurifloris ; pedicellis brevibus ; calicis glabris, laciniis lanceolatis, acuminatis ; corollâ campanulatâ. Mich. Flor. Bor. Amer. vol. 1, p. 138. — Variétés : 1° Patates blanches à grosses racines, dites *Patates gros bois ; Convolvulus folio ampliori et caule crassiori, radice napiformi crassissimâ*. Poupée-Desportes. — 2° Patates blanches moyennes, dites *Patates à suif ; Convolvulus folio minùs amplo, radice napiformi crassâ et sebaceâ*. Poupée-Des-

Theodore Descourtilz Pinx. Gabriel Sc.

QUAMOCLIT PATATE.

portes. — 3° Patates d'un jaune d'abricot, dites *Patates de Samana; Convolvulus foliis majoribus, lætè viridibus, radice napiformi rubescente.* Poupée-Desportes. — 4° Patates violettes en dehors, et blanches en dedans; *Convolvulus folio trifido purpurascente, radice napiformi extùs violaceâ, intùs albâ.* Poupée-Desportes. — 5° Patates violettes en dedans et en dehors, dites *Patates à Maby; Convolvulus foliis magis purpureis, radice intùs et extùs violaceâ.* Poupée-Desportes. — 6° *Patates jaunes à feuilles luisantes; Convolvulus foliis minoribus lætè virentibus, radice napiformi luteâ.* Poupée-Desportes. — La Patate est *l'Apichu* des Péruviens et le *Maby* des Caraïbes. Ces peuples appellent *Camicha* la Patate blanche; *Hueleronum* la Patate à Mamzelle; *Alata* la Patate marbrée; *Chimouli* la Romilière; *Jahuira* la verte; *Hueleche* celle qui est rouge en dehors et jaune en dedans.

Caractères génériques des Quamoclits. Genre de plantes dicotylédones, à fleurs complètes, monopétalées, de la famille des Quamoclits, qui a de grands rapports avec les Liserons. Il comprend des herbes exotiques à l'Europe, la plupart volubiles et laiteuses, à feuilles simples, digitées ou ailées, dont les fleurs sont axillaires ou terminales. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir: *Un calice à cinq découpures; une corolle infundibuliforme, ou campanulée; un stigmate capité et globuleux; une capsule à plusieurs loges.*

Caractères particuliers. Feuilles cordiformes, hastées, à cinq nervures; tige rampante, tubérifère; capsule trigone.

Caractères physiques. Le Quamoclit Patate, espèce de Liseron, si intéressant par ses usages comme comes-

tible, est une plante rampante, herbacée, dont les racines sont grosses, tubéreuses, charnues, et poussant des tiges qui sont glabres, un peu purpurines, ou bien hispides et velues, selon les variétés ; garnies de feuilles alternes, très-variables, larges, ovales, acuminées, en cœur à la base, ou fortement échancrées, munies de deux oreillettes courtes ou lancéolées, assez généralement hastées ou divisées en trois lobes simples ou anguleux, supportées par des pétioles glabres ou velus.

Les pédoncules sont axillaires, plus longs que les feuilles, lisses ou velus, terminés par des fleurs fasciculées et presque en ombelle, soutenues par des pédoncules partiels, courts, épais, presque égaux. Le calice est glabre, divisé en cinq découpures lancéolées, acuminées. La corolle est blanchâtre en dehors, purpurine en dedans, grande, campanulée; le stigmate est capité à trois lobes peu sensibles ; la capsule un peu ovale à trois loges.

La Patate croît naturellement dans les deux Indes, où elle est recherchée pour alimenter les hommes et les bestiaux. Ses racines sont d'une qualité incomparablement supérieure à celles de la pomme de terre.

Histoire naturelle. Lorsque je débarquai pour la première fois à Saint-Domingue, il me tardait de connaître et d'admirer la variété des productions naturelles appropriées à chaque climat par le dispensateur de toutes choses. Un nègre m'accompagnait dans mes excursions.

Il voulut m'enseigner quelle herbe va paissant,
Pour reprendre sa force, un troupeau languissant.

Mme. Déshoulières.

C'était la Patate.

Ce n'est que depuis trente ans environ qu'on a tenté en Europe la culture de la Patate [1]. C'est à l'époque funeste où les malheureux colons de Saint-Domingue, fuyant le feu et le poignard, vinrent en foule débarquer sur le sol hospitalier de leur patrie, que ces proscrits ont trouvé un refuge à Bordeaux et dans les autres ports de mer français. Alors, pour adoucir leurs peines et diminuer leurs privations, divers essais ont été faits par eux dans l'intention de perpétuer leurs usages chéris, et de se procurer un aliment sain qu'ils aiment passionnément, et qui leur retrace encore les beaux jours de leur ancienne opulence.

En Suède, c'est à Stockholm que la Patate a été introduite par la comtesse de Gardie; elle y réussit parfaitement. En Turquie, on en fait du pain, de l'amidon, de la poudre et de l'eau-de-vie.

Avant cette importation, la Patate ne se cultivait avec succès qu'entre les tropiques et même un peu au-delà. La culture multiplie ses variétés, soit pour la forme ou la grandeur des feuilles, soit pour la couleur des tiges, et leur direction. Les racines elles-mêmes diffèrent, par les soins qu'on leur donne, de grosseur, de couleur, de forme et de saveur. Il en est, grâce au zèle de quelques amateurs, dont la maturité est plus précoce, et qui se conservent mieux et plus long-temps.

La Patate a besoin de culture pour donner des racines tubéreuses; abandonnée à sa végétation naturelle, elle ne produirait qu'un feuillage peu succulent, et des racines grêles et fusiformes. Par la culture, on retire de la

[1] Extrait d'un Mémoire présenté par le docteur Descourtilz à la Société d'Horticulture de Paris.

Patate deux avantages précieux ; la qualité des racines pour la nourriture de l'homme, et celle du feuillage pour le fourrage des bestiaux.

Il ne faut pas confondre, a dit Mordant de Launay, la Patate (*Convolvulus batatus*, Lin.) avec le Topinambour (*Helianthus tuberosus*, Lin.), ni avec la Pomme de terre, Morelle à racines tubéreuses (*Solanum tuberosum*, Lin.), auxquels on donne souvent, et mal à propos, le nom de Patate. La Patate douce, ou vraie Patate, est une espèce de liseron, à tige rampante, dont la racine tubéreuse, pleine, farineuse, sucrée, très-nourrissante et très-agréable au goût, peut fournir un aliment précieux pour le pauvre, et des mets de fantaisie pour la table des riches. C'est une véritable conquête de l'Inde et de l'Amérique septentrionale sur l'Amérique méridionale, et que la France a faite sur la Virginie. On la cultive depuis nombre d'années dans l'Europe méridionale, où on la consomme, et d'où on en envoie à Paris chez les marchands de comestibles. Plusieurs tentatives, faites à Bordeaux et à Saint-Cloud, prouvent qu'elle y est acclimatée, et qu'on peut, avec quelques soins, la cultiver dans les environs de Paris.

Culture coloniale de la Patate. Ayant résidé pendant six ans à Saint-Domingue, sur une habitation la plus belle et la plus fertile de la plaine de Lartibonite, j'ai eu occasion de faire des observations journalières sur la culture de cette plante précieuse.

A la fin de février, ou au commencement du mois de mars, après avoir travaillé la terre à la houe, ce qu'on peut remplacer en Europe par une charrue, on établit des rigoles parallèles et d'autres transversales, c'est-à-

dire de manière à former un échiquier. On établit un poquet à l'angle de chaque carré, d'environ deux pieds, et on dépose dedans des Patates entières, si elles sont petites, et par tranches si elles sont grosses, ayant soin de conserver à chacune un ou deux yeux (germes), afin que le développement de la végétation de cette plante puisse avoir lieu; mais de ce dernier moyen elles ne viennent jamais aussi grosses que lorsqu'on les plante entières; d'ailleurs elles produisent moins de tubercules.

Sur notre habitation, où je cherchais à supprimer la culture à la houe, on se servait pour ensemencer un carreau (deux arpens environ) en Patates, d'une charrue qui traçait les rigoles, et à laquelle était attachée une trémie d'où sortaient les morceaux de Patates qui, sur-le-champ, étaient immédiatement recouverts de terre au moyen d'un grand râteau promené par un autre mulet. Dès que les tiges commençaient à paraître, on les entourait de terre pour les butter, afin de les soutenir et de faire multiplier les racines; par ce moyen on augmentait la récolte d'un tiers. On coupait le feuillage entre fleurs et semences, selon l'usage du pays, à la faux ou à la machette, espèce de coutelas que portent toujours les Nègres à leur côté. Tous les animaux sont friands de ce feuillage, qu'on appelle Bois Patate. C'est un fourrage d'une grande ressource, à l'époque de l'année surtout où les savanes et les herbes sont brûlées par la chaleur. Aussi rien ne saurait-il remplacer aux colonies cette pâture succulente, et qui sait braver les ardeurs même de la zône torride. En général, dans les colonies, on fait, par an, deux plantations de Patates; la première à la fin de l'hiver, en plantant les tubercules de la dernière récolte; la seconde deux mois après, en plantant les

tiges fournies par ces tubercules. Ce mode de reproduction est le plus avantageux. Les Patates donnent peu de fleurs, même dans leur pays natal, ce qui fait craindre de ne pas jouir en Europe de la vue de cet élégant Convolvulus.

Culture européenne des Patates. On cultive en Europe deux espèces seulement, ou deux variétés principales de Patates; l'une à racines jaunes, ou bistre fouetté de jaune, ou blanches, qui est la moins bonne et la moins estimée, et l'autre à tubercules de la couleur de lie de vin, ou rouge carminé. Cette dernière espèce, infiniment préférable, est de meilleur goût, et, quoique plus susceptible, on la cultive en pleine terre à Saint-Cloud.

M. Dupuy, ancien jardinier en chef du jardin botanique de Bordeaux, y cultivait avec succès la Patate douce. Voici le moyen qu'il employait : « Il faisait préparer pour la mi-avril une couche de trois pieds et demi de large sur huit de long et deux d'épaisseur, en bon fumier de cheval; on la recouvre d'environ six pouces de terre, et lorsqu'il ne lui reste plus qu'une bonne chaleur, on coupe les racines de Patates, qu'on a pu conserver, par tranches d'environ un pouce de long, et on les met dans cette terre à deux pouces de profondeur et à huit de distance l'une de l'autre. A mesure que les jets, qu'elles ne tardent pas à émettre, ont atteint une longueur de huit à dix pouces, on les lève, on retranche toutes les feuilles, hors celles du bout; puis on les transporte dans une planche large de quatre pieds, labourée à dix-huit pouces, où on les place au milieu en ligne droite, à deux pieds de distance l'un de l'autre, presque horizontalement, et de manière que le bouquet de feuilles

laissées soit seul hors de terre. On fait ainsi, de chaque côté, une ligne parallèle, de sorte que la plantation achevée soit en échiquier, et, chaque fois qu'on plante, on arrose si la saison est sèche. De ce moment jusqu'à celui de la récolte, qui se fait vers la mi-octobre, les Patates ne réclament d'autres soins que d'être débarrassées des mauvaises herbes, et, dans les sécheresses extrêmes, d'être arrosées amplement et tellement que la terre soit bien imbibée : de cette manière, la récolte est d'un succès assuré. »

M. Lehieur, ancien inspecteur des jardins du gouvernement, emploie un moyen plus certain pour faire grossir les tubercules, et c'est leur volume qu'on a intérêt d'augmenter. Il fait élever des buttes pyramidales, de terre préparée, d'environ trois pieds de hauteur, et sur leur cime il fait planter les racines, puis on entoure le tout de fumier qu'on renouvelle s'il faut réchauffer. Lorsque la saison ne laisse plus craindre de froids, et que l'atmosphère est suffisamment échauffée, on dégarnit ces buttes. Cette opération concentrant la végétation, donne aux racines un accroissement considérable. La récolte doit s'en faire en les soulevant doucement de terre avec l'extrême précaution de ne point les blesser, attendu que la plus petite égratignure les dispose à se gâter. Comme la moindre atteinte du froid et de l'humidité les porte à une dissolution rapide, ce dont on est averti par une odeur de rose très-suave qu'elles exhalent alors, c'est pourquoi on doit se hâter de les consommer, car bientôt elles auront cessé d'être bonnes. C'est parmi les plus saines qu'il faut choisir celles qu'on destine à la multiplication pour l'année suivante.

Le plan de la Flore des Antilles ne permettant pas de

m'étendre davantage sur les divers procédés de culture qu'on emploie pour la Patate, je renvoie le lecteur à un Mémoire très-détaillé sur cet objet qui va paraître incessamment et qui indique les modifications à employer pour sa culture : 1° dans une terre neuve ; 2° dans des terres froides et marécageuses ; 3° dans une terre forte ; 4° dans des terres légères ; 5° dans un terrain sablonneux ; 6° enfin dans des terrains maigres et usés. Qu'il me suffise de rappeler ici que le sol le plus convenable à la Patate est une terre légère, un peu fraîche, bien labourée, et facile à disposer en buttes hautes et larges d'un pied environ. J'indique pareillement dans le Traité les différens engrais qu'on doit approprier à chaque sol.

Quantité de Patates pour garnir un arpent. Douze hectolitres de racines de Patates suffisent pour garnir un arpent, et si la culture est bien entendue on peut obtenir les espèces suivantes : 1° la *Patate purpurine* (vulgairement Patate des Dunes), dont la chair est d'un blanc brillant et la saveur très-délicate ; 2° la *Patate violette*, à chair également violette ou lilas ; 3° la *Patate jaune d'abricot* (vulgairement Patate de Samana) à pulpe jaune et sirupeuse ; 4° la *Patate jaune pâle* à pulpe filandreuse et à feuilles luisantes ; 5° la *Patate blanche à grosses racines* (vulgairement Patate gros bois) à pulpe d'un vert pâle et farineuse ; 6° enfin la *Patate blanche à petites racines* (vulgairement Patate-suif à cause de sa pulpe sébacée).

Qualités des Patates. Les Patates les plus estimées sont celles dont la pulpe est sèche, farineuse, d'une blancheur éblouissante et brillante, et de la saveur sucrée

du meilleur marron (*voyez* n. 1 et 5). On estime moins celles dont la pulpe est grasse, jaune et comme sirupeuse (*voyez* les n. 2, 3 et 6).

On fait peu de cas de l'espèce qui est filandreuse et désignée sous le n. 4. Le poids ordinaire d'une Patate de la première espèce est de quinze à vingt onces; j'en ai vu à Saint-Domingue, récoltées sur l'habitation Rossignol des Dunes, quartier de Lartibonite, qui pesaient de quinze à vingt livres; d'où leur vient, dans le pays, le nom de *Patate des Dunes*, parce qu'elles sont fournies par le terrain le plus fertile que j'aie jamais vu.

Animaux nuisibles aux Patates. Parmi les animaux qui ravagent les plantations de Patates, on peut compter les chenilles et les pucerons pour le feuillage; les taupes, certains rats d'Amérique, la musaraigne et surtout les larves du hanneton, appelées vers blancs ou *maocas*, pour les racines. Leur nombre est si prodigieux que leurs ennemis ne peuvent suffire pour les exterminer. Un deuil général signale les traces de leur présence, qu'on reconnaît facilement. La tige verdoyante se flétrit sous la dent meurtrière de ces vers dévastateurs. Les racines des Patates en sont dévorées, et on en trouve quelquefois en si grande quantité qu'ils désolent en peu de temps des potagers entiers et les prairies les plus couvertes. Ce ver vorace est le fléau de toutes les plantes, et l'on ne saurait trop le poursuivre dans ses routes souterraines.

Température convenable aux Patates. Quoique la Patate, dès l'origine de sa culture, ait eu besoin, pour le développement de sa végétation, d'une température

thermale, et de l'influence atmosphérique de la zône torride, on est cependant parvenu à l'acclimater sous un ciel moins brûlant. Afin d'éviter une transition trop subite de température, les premières tentatives de culture ont été faites dans plusieurs pays méridionaux d'Europe, tels que la Corse, l'Espagne, la Provence, le Roussillon, où il règne une continuité de chaleur non interrompue de quinze degrés pendant six mois, qu'on ne pourrait obtenir dans toute la France, et depuis on en a cultivé avec succès dans les environs de Bordeaux. « Espérons, a dit Parmentier, qu'on parviendra à rendre la Patate moins sensible au froid. » C'est au savant horticulteur M. le chevalier Soulange Bodin qu'il appartient de naturaliser, au moyen des procédés que son génie sait modifier de mille manières, une racine précieuse qui offrirait tant d'avantages à l'homme et aux animaux. Déjà il a soumis à la température de nos hivers des arbres, des arbustes et des plantes susceptibles de périr aux moindres gelées, et qui, grâce à ses sages combinaisons horticulturales, végètent avec vigueur en pleine terre et enrichissent les massifs de si bon goût qu'on admire toujours dans sa belle propriété de Fromont. Nous l'engageons à s'occuper sérieusement de la naturalisation d'une production aussi précieuse. Les gourmets surtout lui devront beaucoup de reconnaissance.

Quant à nous qui avons vu cultiver la Patate dans les environs de Bordeaux, nous avons observé qu'en l'habituant graduellement à l'influence de nos climats on peut aisément la cultiver dans les environs de Paris, en choisissant une terre légère, susceptible d'irrigation ou située près d'une rivière que l'on puisse y faire serpenter, au

moyen de rigoles, ou dans certaines chaleurs de l'année qui sont suivies de sécheresses désespérantes et contraires au développement de cette racine tubéreuse.

Pour la sûreté de cette opération, on choisirait de préférence des Patates produites par le sol d'Espagne ou de Bordeaux, et dont la température n'est pas de beaucoup plus élevée que la nôtre. On aurait surtout plus de succès à espérer en établissant ces premières plantations sur des plates-bandes, abritées par des murs d'appui établis en lignes parallèles, exposés au soleil du midi, et entourés de paragrêles, destinés à absorber la trop grande humidité qui se développe dans les nuits froides de certains printemps. La plante précieuse dont il s'agit mérite bien d'ailleurs qu'on multiplie des expériences propres à assurer la réussite de sa naturalisation dans les environs de Paris.

On pourrait, je crois, commencer par mettre de ces racines en pots, sous des bâches, ou même en serre, à la fin de février; on les transplanterait en mai dans les plates-bandes indiquées, pour les piquer dans des poquets garnis de terreau, légèrement arrosé d'eau saturée d'hydrochlorure de chaux qui, comme on le sait, a la propriété d'accélérer la végétation d'une manière sensible. On les garantirait pendant vingt jours ou un mois au moyen de paillassons, et l'on serait amplement dédommagé des frais apparens de cette culture par un résultat dont les produits centupleraient les dépenses, qui d'ailleurs ne seraient plus les mêmes après quelques récoltes.

De l'arrachis des Patates a leur maturité. On fait, comme nous l'avons dit plus haut, deux récoltes de Patates par an : la première qui se mange de suite, et la

seconde dont on réserve le produit pour l'hiver. Avant de faire les récoltes, on coupe les tiges (ou *Bois-Patate*) au niveau de la terre pour en nourrir les chevaux, bœufs, vaches, cabrits, moutons, et même les porcs qui en sont très-friands, et que ce fourrage succulent engraisse promptemeut. On coupe deux ou trois fois les rejets, mais c'est toujours aux dépens de la quantité, de la grosseur, et de la saveur des tubercules qu'on doit récolter.

On arrache les Patates avec précaution, c'est-à-dire en soulevant légèrement la terre pour empêcher un frottement qui pourrait enlever la peau et endommagerait la Patate. On laisse un peu de terre pour remplir les interstices et s'opposer au contact des Patates rassemblées en tas. Ce peu de terre, en se séchant, se détache facilement de cette racine.

Produit annuel d'un arpent planté en Patates. Un petit terrain, planté en Patates, suffit pour nourrir une famille entière. Un arpent de terre qui produirait douze quintaux en froment, en rapporterait deux cents en Patates. En Europe, en Espagne, dans les environs de Bordeaux, par exemple, on y consomme une grande quantité de Patates qu'on y récolte, et on vend l'autre aux caboteurs qui les exportent dans le nord. Les plus estimées, a dit Parmentier, sont celles que l'on cultive sur une des côtes de Malaga. Elles sont d'un si grand rapport que, dans un seul petit endroit, voisin de la ville de ce nom, il s'en débite annuellement pour cinquante mille francs.

M. Dupuy, ancien jardinier en chef du jardin de botanique de Bordeaux, où il cultive en grand la Patate,

rapporte qu'étant plantée et soignée, même dans les plus mauvais terrains, les tranches peuvent donner chacune environ deux livres de racines, ce qui, au calcul de M. Dupuy, ferait déjà un profit considérable, à raison seulement de dix centimes la livre (qui se vend deux et trois francs chez les marchands de comestibles); car un journal de terre de huit cent quarante toises de superficie rendrait plus de mille quatre cents francs. Que serait-ce donc si l'on employait de très-bonnes terres et des couches sourdes comme a fait, en 1802, M. Gabriel, chef du fleuriste au château de Saint-Cloud, lequel, par de tels moyens, s'est procuré des touffes de racines pésant près de cinquante livres? Et pourtant cette culture productive est restée sans imitateur!

De la conservation des Patates. On connaît deux moyens de conserver les Patates dans toute leur intégrité. Le premier consiste à laisser en terre les racines tubéreuses; le second procédé ayant pour but de déposer les Patates dans un lieu sain, sec, et à l'abri du contact de l'air extérieur, on les tient renfermées dans un local qui réunit ces avantages.

En Europe, les Patates non acclimatées se conservent moins bien que dans leur pays natal, à cause de la longueur de nos hivers souvent plus humides que froids. On peut cependant y parvenir en les mettant dans des bâches, ou encore mieux en les étendant sur des planches couvertes de deux pouces de sable dans un endroit inaccessible à la gelée, comme dans un fruitier. On les recouvre d'un autre lit de sable de même épaisseur, en les rangeant de manière à éviter tout contact.

On vend souvent dans les ports de mer d'Europe, dit

Parmentier, des Patates bien conservées, mises avec des cendres, le jour qu'elles ont été récoltées, dans des tonneaux percés de plusieurs trous de tarière pour y établir un courant d'air.

Catesby, dit aussi M. de Launay, qui appelle cette racine *Virginian Potatoe*, c'est-à-dire *Patate de Virginie*, annonce que dans l'Amérique septentrionale on les conserve dans des trous pratiqués en terre près de l'endroit où l'on fait habituellement du feu. La méthode qui a réussi le mieux à M. Dupuy a été d'enfermer les Patates dans des caisses ou futailles; on les y place de manière qu'elles ne se touchent point, et lit par lit, avec du sable fin et sec qui doit faire la première et dernière couche. Ces caisses ou futailles doivent ensuite être placées dans un endroit sec, à l'abri de toute gelée.

Propriétés de la Patate. Nous allons considérer la Patate, 1° sous le rapport des arts et métiers; 2° sous celui de l'économie domestique; 3° enfin sous le rapport médical.

1°. *Sous le rapport des arts et métiers.* La Patate est employée par les amidoniers, les parfumeurs, etc. (*Voyez*, dans mon Mémoire cité, la manière d'en retirer la fécule.)

2°. *Sous le rapport de l'économie domestique.* La Patate est infiniment supérieure à la pomme de terre, soit par sa saveur délicate, soit par la qualité de sa fécule. Elle renferme aussi beaucoup plus de parties nutritives. Elle est plus légère et contient moins d'eau et de gaz, mais plus de fécule. Elle tient le ventre libre, ainsi que tous les farineux, et elle offre un aliment très-sain aux enfans. On la mange ou bouillie avec de l'eau, ou rôtie

(boucanée) sous la cendre chaude, ce qui lui conserve sa saveur sans altération. On la fait cuire aussi avec du petit salé fumé ou naturel. Coupée par tranches, on en confectionne des beignets très-délicats ; ou bien on la fait cuire, pour le dessert, par tranches de sa longueur dans du sirop de Batterie simple ou aromatisé. La fécule de la Patate est d'une blancheur éblouissante, et se donne aux malades et aux convalescens préparée avec le bouillon gras. On en fait d'excellent pain. On obtient sa fécule au moyen d'une *grage* ou râpe de fer-blanc sur laquelle on use la Patate. (*Voyez* la description de l'appareil dans mon Mémoire cité.)

La saveur sucrée de cette racine amilacée la disposant naturellement à la fermentation, on ne laisse point échapper l'occasion d'en tirer parti lorsque les Patates ont été trop long-temps conservées et que leur qualité nutritive s'altère. On les emploie à faire des boissons vineuses, puis des boissons alcooliques, ou tout au moins du vinaigre.

On prépare aux colonies, avec les Patates, une boisson appelée *ouycou* et qui se fait ainsi : Prenez deux cassaves ; une douzaine de Patates ; cinq pintes de sirop de Batterie, ou même de sirop *cassine-canne;* une douzaine de cannes à sucre coupées par morceaux ; concassez le tout, et le mettez dans cinquante pintes d'eau ; fermez le vaisseau et laissez le tout fermenter pendant deux ou trois jours; écumez ce qui sera au-dessus et filtrez la liqueur.

On compose encore avec les Patates une autre boisson appelée *maby* du nom de l'espèce de Patate ; voici comme on procède : Dans vingt-cinq pintes d'eau et quatre pintes de sirop mêlées ensemble, mettez douze

Patates à *maby* et autant d'oranges sauvages concassées; passez la liqueur après vingt-quatre heures de fermentation. (Poup.-Desp.) Nous devons observer que cette même disposition à une prompte fermentation rend la conservation de ce vin prompt très-difficile, surtout si les Patates ont été cueillies avant leur parfaite maturité; aussi doit-on consommer de suite cette liqueur.

Les Patates boucanées sous la cendre chaude et écrasées dans du lait nouvellement trait et reçu, en moussant, du pis de la vache dans une modeste calebasse, m'offraient, pendant la persécution des blancs, à Saint-Domingue, un manger exquis et très-sain.

O souvenir cruel et doux,
Laissez-moi! que me voulez-vous?

FLORIAN.

La Patate cuite au four, et triturée avec du beurre et du saindoux (mantègue), produit une espèce de purée épaisse, appelée *miquau*, dont on fait des boulettes. Quelquefois on les pile dans un mortier de marbre ou de gaïac avec de la pulpe de banane mûre et cuite à l'eau, ou en Europe avec de la pulpe de pomme de reinette cuite devant le feu; puis, en ajoutant un peu de jus de citron, on obtient une pâte appelée *tom-tom*, qui a beaucoup de rapports avec la saveur de la banane mûre.

Lorsque les Patates sont nouvellement récoltées, les chefs d'office les font confire dans du sucre pour s'en servir au besoin. Quelquefois aussi on les fait sécher à l'air libre avant qu'elles entrent en fermentation. La Patate en un mot est pour les tables les plus somptueuses

une mine riche d'où l'on peut tirer des mets variés à l'infini et très-délicats.

Analyse chimique. La Patate fournit beaucoup de fécule amilacée, un sucre incristallisable, du gluten, de l'amidon.

Propriétés médicinales. La Patate a toutes les propriétés des substances farineuses, c'est-à-dire que sa pulpe est succulente, légère, et sa fécule convenable aux convalescens. Elle est de plus résolutive et propre à être employée en cataplasme contre les tumeurs inflammatoires, et autres phlegmasies de la peau. Comme aux colonies elles sont très-communes, on compose avec leur substance plusieurs médicamens ; par exemple, la pulpe mêlée avec le miel et le soufre sublimé forme un électuaire qui convient dans les hémoptysies et la toux violente. Une émulsion faite avec la pulpe de Patate, l'orge et la semence de pavot, procure un prompt soulagement aux malades affectés de néphrite, de cystite ou de toute autre inflammation viscérale. Les matrones font le plus grand cas d'un topique qu'elles composent avec la pulpe de Patate crue, délayée avec du vinaigre, et qu'elles appliquent sur les seins des nourrices qui ont cessé l'allaitement, afin d'amollir la dureté des mamelles et de résoudre le lait qui s'y est grumelé. Les bourgeons de la Patate, l'herbe à charpentier, la verveine puante et les bourgeons de mombain, réunis en cataplasmes, font résoudre promptement les abcès les plus durs. Ce même *Bois-Patate*, garni de ses feuilles, sert dans la composition des lavemens émolliens. Enfin, si en Europe on emploie avec grand succès, pour apaiser les

douleurs de la brûlure récente, la pulpe d'une pomme de terre crue râclée sur la partie souffrante, j'ai pareillement vu de bons effets de la Patate dans cette même circonstance où elle agit comme *absorbante*.

EXPLICATION DES PLANCHES CINQ CENT QUARANTE-CINQ ET CINQ CENT QUARANTE-SIX.

Planche 545, le dessin est réduit aux deux tiers.

1. Patate jaune marbré à pulpe blanche et feuilles luisantes.

Planche 546, le dessin est aussi réduit aux deux tiers.

1. Patate violette en dehors et blanche au dedans, dite : *Patate des dunes*, première qualité.
2. Patate de Samana.

Theodore Descourtilz Pinx. Gabriel Sc.

QUAMOCLIT PATATE.

(Varietés.)

Théodore Descourtilz Pinx. Gabriel Sculp.

RIZ CULTIVÉ.

RIZ CULTIVÉ.

(*Résolutif.*)

Synonymie. Oryza sativa. Lin. Hexandrie trigynie. — Tournefort. Cl. 15, fleurs à étamines. — Jussieu, famille des Graminées. — Oryza foliis arundinaceis, glaberrimis; paniculâ nutante. Lamarck, Illustr. Gen. tab. 264. — En anglais : *Rice*. — En espagnol et en portugais : *Arro*.

Caractères génériques du Riz. Genre de plantes monocotylédones, à fleurs glumacées, de la famille des Graminées, qui a des rapports avec les *Erharta*, et qui comprend des herbes exotiques à l'Europe, dont les fleurs sont disposées en panicules touffues. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Un calice fort petit, bivalve, uniflore; une corolle à deux valves naviculaires; la valve extérieure profondément striée, aristée; deux petites écailles intérieures; six étamines, deux styles.*

Caractères particuliers. Épi paniculé.

Histoire naturelle. Le Riz, cette intéressante graminée, est originaire de l'Inde, mais se cultive avec avantage dans tous les pays chauds, dans l'Espagne, le Piémont, aux lieux humides et marécageux. Il remplace le froment chez les Indiens, les Orientaux et beaucoup d'autres peuples. On en fait aussi en Europe une grande consommation. Aux Indes et aux colonies, les naturels en préparent de fort bon pain, des gâteaux, de la bouillie, et ils en obtiennent de plus, par la distillation avec le sucre et la noix de coco, une liqueur alcoolique appelée *arack*, qu'ils combinent avec le sucre et divers aromates pour en obtenir une liqueur agréable, mais qui enivre promptement. La décoction de Riz leur sert de véhicule pour prendre la plupart de leurs médicamens.

Le Riz du commerce est dépouillé de ses bâles et de son embryon; mais il faut conserver l'embryon au Riz qu'on destine à faire du pain, car s'il en était privé, il entrerait difficilement en fermentation. Les Indiens et les Américains, pour faire ce pain, réduisent le Riz en farine au moyen d'un moulin, ou tout simplement d'un mortier et du pilon en gaïac qui leur sert journellement. D'autres habitans de l'Afrique le font crever dans l'eau bouillante, l'égouttent, le font sécher, le pilent ensuite, et passent la farine au travers d'un tamis très-fin. Comme la pâte est souvent trop liquide, on la met dans une casserole que l'on renverse dans un four convenablement chauffé, et cette pâte étant saisie ne coule plus et fournit un pain d'une très-belle couleur dorée, mais qui perd de sa qualité étant rassis.

Les matelots indiens préparent avec le Nefly, ou Riz mondé de sa bâle et crevé, un mets qu'ils nomment *Awols*, qui remplace le biscuit. Les créoles d'Amérique

préparent à peu près de la même manière le Riz qui souvent remplace le pain. Ils le font crever dans très-peu d'eau et très-peu de mantègue, et le point de perfection est de ne pas le laisser former en bouillie et de le conserver en grains. Ils mangent de ce pilau avec le poisson salé et cuit au *bouillon mulâtre*, c'est-à-dire au court bouillon pimenté; ils mangent en même temps la banane mûre, l'igname et la patate. Ce mélange de saveurs est, selon moi, délicieux.

On fait avec le Riz une boisson que les Nègres appellent *Déguet*. Ce procédé consiste à mettre fermenter du Riz crevé dans de l'eau avec de la farine de Riz et un peu de levain; la fermentation achevée, la liqueur est faite, et on peut la boire; elle a un goût agréable et sucré, elle rafraîchit, fortifie l'estomac et engraisse. Le marc est agréable et sucré, et encore bon à manger. Si on se sert de la même cruche pour une seconde opération, il n'est pas besoin d'ajouter de levain.

Les Turcs préparent leur *pilaw* en faisant cuire le Riz dans du jus de viande, et ils l'assaisonnent avec du sel, du safran, de la poudre de karik et du piment. Ce mets est très-vanté parmi les Orientaux.

Il y a sept espèces de Riz en Asie; celui qu'on cultive à Saint-Domingue n'est point à épi paniculé, il ressemble au froment, ou plutôt au gramen décrit par Michaux dans sa Flore d'Amérique boréale, tom. I, pag. 51, fig. 9, sous le nom d'*Oryzopsis asperifolia*. On transporte le Riz dans des *couffes* ou sacs carrés faits de feuilles de Latanier.

Les tresses fines, qui servent à former les élégans chapeaux de paille dont les dames ornent leur tête, sont confectionnées avec la paille de Riz,

De ce chaume enlacé dont la voûte légère
Protége élégamment le front de la bergère.

CHAUSSARD.

On fait aussi avec la paille de Riz, les feuilles de Latanier, et celles du Padanus, des nattes qui remplacent les nappes.

Six nymphes aux pieds nus, à la démarche vive,
Sur un tissu de Riz ont servi le festin.

DE SAINT-ANGE.

Ces mêmes nattes composent le lit des malheureux insulaires.

Viens, suis-moi dans ma chaumière,
Le jour fuit; viens, partageons
Ma nourriture grossière,
Mon lit de paille et de joncs.

ANDRIEUX.

On trouve dans les rizières des liserons à fleurs en trompette et de diverses couleurs qui s'élèvent à la hauteur de leurs épis, et grimpent autour de leurs chalumeaux, et, selon l'expression de Bernardin de Saint-Pierre, les entourent de verdure comme des thyrses. La plupart exhalent de douces odeurs, et, quand le vent les agite, vous diriez, à leurs ondulations, d'une mer de verdure et de fleurs. On admire les flots

.... Des Riz dont les gerbes flottantes
Roulent au gré des vents leurs ondes jaunissantes.

DELILLE.

Joignez à ce tableau de la nature champêtre un certain frissonnement d'épis fort agréable qui invite au sommeil par un doux murmure.

Loin des yeux de Cérès, le Riz monte, jaunit;
S'alonge, en nappe d'or mollement s'aplanit;
Tantôt les blonds épis dont la tige vacille,
Se foulent onduleux dans un lointain mobile,
Et tantôt, de leur front humiliant l'honneur,
Ils semblent inviter la faux du moissonneur.

Boisjolin.

Caractères physiques. Les racines du Riz sont chevelues et fibreuses; elles produisent plusieurs chaumes cannelés, cylindriques, glabres, articulés, s'élevant à trois ou quatre pieds. Les feuilles sont fermes, larges, longues, striées et très-glabres; leur gaîne longue et munie d'une membrane à leur orifice. Les panicules sont déliées, terminales, touffues et un peu serrées; les rachis rudes, comprimés et un peu flexueux. Les fleurs sont blanchâtres; les valves de la corolle persistantes sur les semences, dit Poiret, dont la forme et la grosseur varient d'après leur culture. Chaque fleur est composée d'une bâle calicinale fort petite, à deux valves presque égales, uniflores; les valves de la corolle sont naviculaires, comprimées latéralement, égales en longueur; l'extérieure cannelée, angulaire, terminée par une longue arête; deux petites écailles à la base de l'ovaire; six étamines, deux styles; les stigmates plumeux en massue. Les semences sont blanches, obtuses à leurs deux extrémités, marquées de deux stries à chaque face, de consistance cornée (P.)

Analyse chimique. D'après MM. Vauquelin et Braconnot, le Riz, qui, de toutes les céréales, contient la plus grande quantité de fécule nutritive, est presque entièrement composé de matière amilacée, et très-peu de gluten. D'après M. Braconnot, on retire 0,85 d'amidon, 0,05 d'eau et 0,04 de parenchyme. Les six centièmes qui restent sont composés de très-peu de matière végéto-animale, de sucre incristallisable, de matière gommeuse, d'huile et de phosphate de chaux (Fl. d. D.) Le Riz mondé et privé de son germe ne contient qu'une substance amilacée et mucilagineuse, mais il ne contient plus de principe muqueux fermentatif.

Propriétés médicinales. Le Riz, en vertu de ses parties amilacées, a des propriétés adoucissantes et émollientes. Sa décoction mucilagineuse est très-utile dans les hémorragies, dans les inflammations des membranes muqueuses, et surtout dans les catarrhes de la vessie, du vagin, de l'urètre et des poumons. On l'emploie toujours avec succès dans la diarrhée et dans la dysenterie. C'est un puissant auxiliaire dans les affections scorbutiques, en le combinant, soit avec les acides végétaux, soit avec le lait sucré et aromatisé.

C'est à tort qu'on a cru que le Riz agissait comme astringent dans la diarrhée dont il modérait le flux. Il agit au contraire comme adoucissant, et est entièrement absorbé parce que sa substance est entièrement assimilable, ce qui diminue la quantité des déjections.

On permet aux convalescens le Riz cuit à l'eau et aromatisé, au lait, au beurre, au sucre, au lard, et au jus de viande; on en fait des bouillies, des pâtes, des crê-

mes, des gâteaux très-nourrissans. On l'associe aux viandes bouillies ou rôties, et, suivant les pays, on le cuit avec le fromage, les raisins et autres fruits mucoso-sucrés. Enfin on le réduit en farine et on en fait du pain.

Dans les maladies, la décoction de Riz se fait avec demi-once de grains pour deux livres d'eau qu'on édulcore et qu'on aromatise avec un peu de cannelle. On peut le donner sous forme de crême à la dose de plusieurs onces par jour. Le *samsee* des Chinois et le *sakké* des Japonais ne sont autre chose qu'une liqueur spiritueuse infecte, obtenue du Riz longuement fermenté.

La précieuse culture du Riz exigeant la submersion du terrain, et par suite du retirement des eaux des émanations insalubres, il serait à désirer qu'on pût remplacer le Riz aquatique par le Riz de montagne.

C'est à tort qu'on a cru pendant long-temps que les habitans, qui font un usage journalier de Riz, étaient fréquemment frappés d'amaurose, puisqu'au contraire, dans certains pays, on emploie en fumigation la décoction de Riz contre cette affection des yeux.

Le Riz est une très-bonne nourriture pour tous les tempéramens ; mais il convient particulièrement à ceux qui fatiguent peu, aux estomacs délicats, épuisés par les maladies, et à tous ceux qui ont éprouvé de violentes hémorragies; il adoucit l'acrimonie du sang et modère le cours de ventre. On en fait une décoction qui est pectorale et nutritive, mais non point astringente.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT QUARANTE-SEPT.

Le dessin est réduit à moitié.

1. Feuille au trait.
2. Glume ouverte d'où sortent les étamines et l'ovaire bifide.
3. Graine de Riz.

Théodore Descourtilz Pinx.

Gabriel Sculp.

INDIGO BÂTARD OU SAUVAGE.

INDIGOTIER BATARD.

(*Résolutif.*)

Synonymie. Vulg. Indigotier faux. — Indigotier sauvage. — Indigotier marron. — Indigofera argentea. — Lin. Diadelphie décandrie. — Jussieu, famille des Légumineuses. — Colutea fruticosa argentea, floribus spicatis è viridi purpureis, siliquis purpureis. Sloan. Jam. Hist. 2, p. 37, t. 167, f. 3. — Raj. Hist. 3, p. 452. — Emerus siliquis longissimis et angustissimis. Plum. — Barr. Ess. p. 49. — En anglais : *Wild Indigo.* — En espagnol : *Inde de Anillo.*

Caractères génériques des Indigotiers. Genre de plantes à fleurs polypétalées, de la famille des Légumineuses, qui a de très-grands rapports avec les Galégas, et qui comprend des herbes et arbustes exotiques, à feuilles alternes, ternées ou ailées avec impaire et à fleurs papillonacées, petites, disposées communément sur des grappes axillaires. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Le calice ouvert ; la carène de la co-*

rolle munie de chaque côté d'un éperon subulé et ouvert, et d'une gousse linéaire.

Caractères particuliers. Feuilles pinnées, duvetées, comme ovales; tige sous-ligneuse. (Jamaïque.)

Histoire naturelle. L'Indigotier bâtard ne diffère de l'Indigotier franc que parce qu'il est plus élevé, sous-frutescent, et par conséquent, à cause de ses tiges ligneuses, moins propre que ce dernier à retirer cette fécule précieuse pour les arts à laquelle on donne le nom d'Indigo. (*Voyez* son histoire, tome I^er, pl. 17, p. 81.) Quoiqu'on ne puisse tirer parti que des feuilles de l'Indigotier bâtard, cependant on en obtient une fécule précipitée, desséchée et réduite en masse solide, légère, cassante et d'un bleu d'azur très-foncé; les teinturiers emploient l'Indigo avec le pastel et le sulfate d'alumine, pour teindre en bleu les étoffes de soie et de laine; les peintres s'en servent en le mêlant avec d'autres couleurs dans la peinture en détrempe; les blanchisseuses l'emploient pour donner à leur linge une couleur bleuâtre. L'Indigotier sauvage, lorsqu'on le laisse pousser, vit deux ou trois ans. On le trouve aux Antilles et surtout à Haïti dans les lieux incultes; mais les cultivateurs ont de tout temps reconnu: 1° qu'une terre neuve est favorable à la Canne à sucre; 2° que l'Indigo se plaît dans le terrain sablonneux; le Cafeyer et le Coton dans un sol rocailleux; et la Patate dans un terrain sablonneux et mouillé.

Caractères physiques. L'Indigotier bâtard est un petit arbuste qui s'élève à quatre et cinq pieds de hau-

teur, sur une tige droite, cylindrique, dure, frutescente, rameuse, feuillée, d'une couleur glauque et velue. Ses feuilles sont alternes, pétiolées, ailées avec impaire, et composées d'environ neuf à onze folioles (quatre à cinq de chaque côté), ovales-obtuses, entières, d'un vert argenté et d'un pouce environ de longueur; la terminale est plus grande; les stipules sont fort petites, subulées, et peu remarquables. Il naît dans les aisselles des feuilles des grappes fort courtes, simples, coniques, presque en épi, toujours moins longues que les feuilles qui les accompagnent, et garnies de petites fleurs d'un vert rougeâtre ou pourpré; les calices sont courts, chargés de poils très-petits, couchés et blanchâtres; les bractées sont sétacées, plus courtes que les fleurs; les fruits sont des gousses linéaires, très-longues et pendantes.

Analyse chimique. La fécule qui se dépose dans le suc exprimé contient : cire, chlorophylle résineuse, matière résineuse rouge; matière glutineuse; indigo; le suc qui reste : matière résineuse verte d'Indigo; matière extractive colorante jaune; gomme, matière glutineuse; Indigo incolore; sels à base de potasse et de chaux. (Chevreul. Journ. de Schw. V, 315. Virey, p. 142.)

Propriétés médicinales. Selon M. Minguet, respectable habitant de Saint-Domingue, qui consacra sa vie à soulager les malheureux accablés d'infirmités, la racine de l'Indigo marron prise en tisane est bonne pour les gonorrhées. Le docteur Chevalier a reconnu cette propriété dans sa pratique. Quelques-uns, ajoute le docteur, emploient aussi la décoction de toute la

plante pour l'asthme ; mais elle est d'une saveur si désagréable qu'on en fait peu usage. Rhéede cependant recommande la décoction de la racine dans la néphrite, et les feuilles en cataplasme, comme résolutives et très-propres à fondre les tumeurs. Son suc, mêlé avec le miel, est employé en gargarisme pour guérir les aphthes et les ulcères de la bouche. Les créoles assurent que la racine de l'Indigotier sauvage, après avoir été écrasée et appliquée sur les dents, en apaise les douleurs.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT QUARANTE-HUIT.

Le dessin est réduit à moitié.

1. Fleur vue de côté et grossie.
2. La même vue derrière et grossie.
3. Graines.

MARANTA DE L'INDE.

MARANTA DE L'INDE.

(*Résolutive.*)

Synonymie. Vulg. Racine à Moussa.—Maranta indica.—Tussac.—Fl. des Ant.—Journ. de Bot. de Porthmann, 1813, t. 1^er^, p. 41.—Lin. Monandrie monogynie.—Jussieu, famille des Balisiers.—Voy. Martin. Cent. 39, p. 39. cum Ic.—Maranta petiolis gangleonosis, Brown, Jam. p. 112.—Sloan., Jam., 22, p. 253, tab. 149.—En anglais : *Indian-Arrow-Root. Galanga,* ou *Lanquas* de quelques auteurs.

Caractères génériques des Marantas. Genre de plantes unilobées, de la famille des Balisiers, qui a de grands rapports avec les Amomes, et qui comprend des herbes exotiques à feuilles simples, alternes, engaînées à leur base, et à fleurs en grappe lâche ou en panicule terminale. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Un calice extérieur petit, à trois folioles lancéolées, l'intérieur tubulé, à quatre-six divisions inégales;*

une étamine; une capsule biloculaire et monosperme par avortement.

Caractères particuliers. Plante herbacée; tige rameuse; feuilles ovales-lancéolées, glabres; pétioles envaginés; fleurs blanches en panicules lâches; à racines stolonifères et farineuses.

Histoire naturelle. J'emprunterai de mon ancien collaborateur à Saint-Domingue, le vénérable et savant chevalier de Tussac, les observations exactes qu'il a faites sur cette plante précieuse, et qui se trouvent consignées dans le Journal de Botanique de Porthmann (année 1813, T. 1, p. 41). La Maranta de l'Inde, dit Tussac, est une plante intéressante sous beaucoup de rapports, et qui a été confondue jusqu'à ce jour avec la Maranta roseau (*Maranta arundinacea*, Plum.). Elle en diffère cependant par des caractères très-tranchans. Dans la Maranta de Plumier, les pétioles et le dessous des feuilles sont velus, et glabres dans celles de l'Inde; dans cette dernière les racines produisent des rejets charnus, longs, cylindriques, couverts d'écailles triangulaires, et rampans sous terre avant que l'extrémité en sorte pour reproduire de nouvelles tiges. Dans la plante de Plumier les rejets sortent du collet de la racine, à fleur de terre, et constituent de suite la nouvelle tige qui n'est qu'annuelle.

La Maranta de l'Inde a été apportée de la Jamaïque, des Indes-Orientales, il y a plus de cinquante ans, par un capitaine anglais; cette plante a été d'abord cultivée sous le rapport de la curiosité et comme contre-poison des blessures faites par les flèches empoisonnées des sauva-

ges, d'où on lui a donné vulgairement le nom d'Herbe aux flèches, et à la Jamaïque celui d'*Indian Arrow-Root*. Cette propriété n'est rien moins que constatée; mais d'autres excellentes qualités de ce végétal précieux, qu'on ne peut révoquer en doute, ont déterminé les colons de la Jamaïque à faire de sa culture un objet de spéculation mercantile. J'ai été à même, continue M. de Tussac, d'en observer des plantations très-considérables à la Jamaïque.

Cette plante se propage aisément par ses drageons, desquels s'élèvent des tiges herbacées, rameuses, à la hauteur d'environ trois pieds; elles sont garnies de feuilles ovales, lancéolées, glabres, ainsi que les pétioles qui enveloppent la tige; du sommet des rameaux sortent des panicules lâches, composées de fleurs blanches irrégulières. Lorsque les tiges sont desséchées, ce qui arrive sept à huit mois après la plantation, on fouille les racines, ou plutôt les drageons qui sont cylindriques, succulens, longs quelquefois de plus d'un pied et d'environ un pouce et demi de diamètre; ces drageons, qui rampent sous terre, sont recouverts d'écailles triangulaires, qui ne sont autre chose que des feuilles qui ne peuvent prendre d'accroissement sans le contact de l'air et de la lumière; ces drageons sont très-bons à manger bouillis, et assaisonnés avec quelque sauce, comme toutes les racines potagères; mais leur usage le plus important est d'en retirer la farine, et voici la manière : on lave les racines dans plusieurs eaux afin d'en détacher toute la terre; on a un baquet rempli d'eau aux trois quarts, sur lequel est établie une forte râpe de fer-blanc ou de tôle, qu'on appelle *grage* en

Amérique ; on râpe les racines et la pulpe tombe à mesure dans l'eau. Quand on a fini de râper, on agite fortement l'eau du baquet, et l'on passe le tout dans un filtre d'une toile assez claire pour laisser écouler l'eau chargée de la fécule, qui est reçue dans un autre baquet. Après cinq à six heures de repos, on décante avec précaution l'eau du baquet, et l'on trouve au fond une fécule imitant, par sa blancheur et sa finesse, la fleur de farine la plus belle ; on étend cette fécule sur des tables bien propres pour la faire sécher au soleil, s'il ne fait pas trop de vent, ou dans une étuve. Quand elle est parfaitement sèche, on la met dans de petits barils pour être envoyée en Europe, ou dans des sacs de papier si elle doit être consommée dans le pays. Le marc qui est resté sur le filtre ne doit pas être rejeté ; étant cuit, il sert à engraisser les volailles et les cochons.

Caractères physiques. La racine de cette Maranta est stolonifère et écailleuse ; elle donne naissance à deux ou trois tiges droites, effilées, presque de l'épaisseur du doigt, hautes de trois à quatre pieds, dures et couvertes par les pétioles ou gaînes des feuilles ; les pétioles sont longs, membraneux, roulés en forme de gaîne, et ont, avant de s'insérer dans la feuille, un petit renflement remarquable ; les feuilles sont alternes, amples, ovales, d'un vert gai, et garnies en dessous d'une côte saillante ; les fleurs ont leur calice infère, triphylle, persistant, garni de lanières concaves, aiguës, lancéolées ; la corolle est monopétale irrégulière ; le tube courbé, le limbe à six divisions, savoir trois découpures extérieures assez courtes, acuminées, concaves et égales ; trois intérieures plus grandes ; l'étamine uni-

que consiste en un filet adné à la corolle et à lanières recourbées; l'anthère petite et ovale; l'ovaire est infère, ovoïde, à trois angles, uniloculaire, monosperme, renfermant une semence unique, un peu triangulaire et blanche.

Analyse chimique. La racine contient beaucoup de fécule amilacée, et une partie sucrée.

Propriétés médicinales. On fait avec la farine de Maranta, qu'on appelle Arrow-Root, une bouillie agréable et saine qui convient aux adultes et aux enfans, et pour la rendre plus agréable on l'aromatise avec la cannelle, le gingembre ou le macis, suivant le goût des malades. Cette nourriture convient aux nourrices qui ont peu de lait. Cette farine, dont on connaît aujourd'hui les grandes propriétés et les usages économiques, dit Tussac, fait un objet de commerce important entre la Jamaïque et Londres. Nous savons, à n'en pas douter, continue l'observateur, que la fameuse poudre de Castillon, qui a eu tant de succès pour la guérison des diarrhées scorbutiques à Saint-Domingue, et dont l'auteur a emporté (dit-on) le secret dans le tombeau, n'était autre chose que la fécule de la Maranta indienne, à laquelle ce médecin ajoutait de la gelée de corne de cerf, et quelques aromates, tels que de la cannelle, du piment et un peu de gérofle. Les sauvages regardent son suc comme propre à neutraliser les poisons, mais M. de Tussac en doute, et je n'ai point eu l'occasion de faire aucune expérience à ce sujet. Comme les tiges de la Maranta sont annelées, et que les racines et drageons s'enfoncent assez avant en terre, il serait possible

qu'on pût cultiver ce précieux végétal dans le midi de la France. Je l'ai souvent employé comme résolutif.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT QUARANTE-NEUF.

Le dessin est réduit au quart.

1. Calice à trois folioles lamelleuses.
2. Calice intérieur tubulé.
3. Étamines adnées et style contournés en spirale.
4. Ovaire infère.
5. Capsule biloculaire et monosperme par avortement.
6. La même coupée.

Theodore Descourtilz Pinx. Perée Sculp.

ACACIE À CHATONS PENDANS.

ACACIE BAIE-A-ONDES A FLEURS EN CHATONS PENDANS.

(*Résolutive.*)

Synonymie. Acacie à chatons. — Arbre de malédiction. — Mimosa juliflora. Swartz. — Lin. Polygamie monoecie. — Tournefort, Acacia. — Jussieu, famille des Légumineuses. Mimosa urens. Desc. — Mimosa (Acacia juliflora), spinis stipularibus geminis; foliis bipinnatis; partialibus bijugis, propriis viginti jugis; spicis axillaribus, geminis ternisve, cylindraceis pendulis. Villd. Spec. Plant. vol. 4, p. 1076, n. 66. — Mimosa (Piliflora), spinis stipularibus, geminis; foliis bijugis; glandulâ interstinctis; spicis pendulis, subcylindricis; leguminibus compressis. Swartz. Prod. p. 85, et Flor. Ind. Occid. vol. 2, p. 986. — Mimosa diffusa, spicâ oblongâ; siliquis longioribus, compressis. Brow. Jam. 251.

Caractères génériques des Acacies. Genre de plantes de la famille des Légumineuses, anciennement appelées *Acacias*, et maintenant *Mimeuses*. Ce sont des arbres, arbrisseaux et même des herbes dont les feuilles sont

une ou plusieurs fois ailées sans impaire, et dont la plupart sont douées d'une irritabilité si singulière qu'on les a nommées *Sensitives*, *Herbes vives*, etc. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Des fleurs uni-sexuelles ou hermaphrodites, réunies en tête ou en épi;* DANS LES HERMAPHRODITES : *Calice monophylle, à cinq dents; corolle de cinq pétales ou à cinq divisions étroites; quatre à cent étamines à filet capillaire plus long que la corolle; un style; un stigmate; gousse bivalve, sans articulations.* DANS LES MALES, *idem; style nul.* (M.)

CARACTÈRES PARTICULIERS. Feuilles deux fois ailées; tiges munies d'épines ou d'aiguillons; épis allongés.

HISTOIRE NATURELLE. Cet arbre malheureusement trop commun, et qu'on ne peut extirper des savanes qu'il désole, s'est multiplié à l'infini depuis une trentaine d'années à Saint-Domingue, actuellement Haïti. S'il n'était qu'inutile, on pourrait respecter sa végétation quoiqu'elle annonce la stérilité par la ténuité de son feuillage et la chute prématurée des folioles, qui ne peuvent résister à l'action brûlante du soleil sur ces terrains où

L'eau tarit, l'herbe meurt, et la stétrile année
Voit sur son front noirci sa guirlande fanée.

DELILLE.

Mais son bois qui n'est propre qu'à faire des pieux d'entourages, est sec, cassant, échardeux et funeste par ses piqûres; que de fois la blessure faite par ses épines a soudain causé la mort à la suite d'un tétanos, auquel

souvent on n'a pas le temps de porter secours! Si le malade au contraire est rappelé à la vie, quelquefois il devient impotent d'une ou plusieurs parties de son corps, comme j'en fus le témoin à l'égard d'un gardien d'animaux ou hattier de l'habitation dans laquelle je résidais.

Cet homme de couleur, appelé Laurent Bastia, très-adroit à chasser et à dompter les bœufs marrons, fut envoyé à la poursuite d'un de ces animaux ;! il fut piqué au talon gauche, en passant à course de cheval auprès d'un Baie-à-Onde, et n'eut que le temps de se rendre à sa case, où il fut atteint, en arrivant, du tétanos. Je dilatai la piqûre et j'en retirai l'épine; après quoi je lui fis frictionner la partie affectée et la colonne rachidienne avec de l'éther opiacé, après lui avoir fait prendre un bain de pieds, suivant l'usage du pays, dans une forte décoction de feuilles d'oranger saturée de sulfate de soude, et lui avoir introduit dans la bouche, malgré le trismus qui contractait ses deux mâchoires, quelques gouttes anodines d'Hoffman, combinées avec la teinture de Rousseau. J'obtins bientôt le succès que j'espérais, et, au bout de vingt minutes environ, ce malheureux donna signe de vie, ce qui me permit de continuer le traitement qui convient en pareil cas; malgré tous mes soins et l'emploi du traitement le plus rationnel, Laurent Bastia, quoique parfaitement guéri de sa blessure, tomba en paralysie du côté droit, et perdit, le troisième jour, après des douleurs nerveuses insupportables, et sans nulle trace d'inflammation, l'œil de ce même côté qui cependant n'était point celui blessé.

Cet arbre à tronc, d'un rouge enflammé, sert de re-

paire à l'araignée crabe, aux énormes scolopendres, aux scorpions et à l'araignée à cul rouge, espèce de tarentule. On trouve toujours sous son écorce vermoulue

.... Un monstre cent fois plus laid,
Monstre femelle, aux bras longs et livides,
Au ventre énorme, au noir corset:
Dame araignée en ces lieux tapissait.

De Guerle.

Cette masse d'inconvéniens exalta l'imagination de certains narrateurs mystiques, qui prétendirent que le Baie-à-Onde avait été clandestinement transporté d'Afrique et propagé à Saint-Domingue par un nègre infortuné qui se vengea de son esclavage en infestant toutes les savanes de ces graines qui multiplient à l'infini.

D'autres soutiennent que, pour obéir à la voix du prophète Isaïe, le Baie-à-Onde s'est multiplié d'une manière effrayante, sans que le feu, le fer et les inondations aient pu le détruire. Son oracle, disent-il, est accompli, puisqu'il est dit, dans les prophéties d'Isaïe, que, *dans les derniers temps, lors de la malice effrénée des hommes, leurs champs, leurs pâturages ne produiront que des épines indestructibles.*

Ce qu'il y a de certain, c'est que cet arbre pernicieux s'est multiplié et propagé par les chevaux qui sont friands des gousses, dont les semences ne subissent aucune altération dans leur estomac. Mais le plus souvent cette nourriture produit des effets délétères; peu d'instans après la pâture de ce feuillage vert et mouillé,

les chevaux, bœufs, cabrits et moutons qui en sont fort avides, enflent prodigieusement, et ne tardent point à périr de météorisme de l'abdomen par l'expansion d'un gaz abondant dû à la fermentation de ce feuillage vert et humide. Les meilleurs remèdes à opposer à ces accidens funestes sont des lavemens de casse, qui font des merveilles; on fait aussi avaler aux cabrits quinze à vingt gouttes d'ammoniaque liquide, et à un bœuf cinquante gouttes pour un verre d'eau de casse; on voit bientôt les accidens cesser, et l'animal est rappelé à la vie. Une once de potasse pour une pinte d'eau qu'on divise en six doses, produit le même effet.

Caractères physiques. Le Baie-à-Onde se plaît dans les terrains sablonneux les plus arides ; il s'élève à quinze ou vingt pieds; sa racine est fibreuse et traçante, son tronc noirâtre, tortueux et crevassé; l'aubier blanchâtre et le cœur d'un rouge vif, semblable au bois de Campêche. Cet arbre nu et à feuillage grêle est très-rameux; les feuilles, naissant des divers nœuds des branches, sont par bouquets, oblongues, de cinq lignes environ de longueur sur deux de largeur; disposées par paires jusqu'au nombre de vingt folioles sur une même ramille, traversées dans leur longueur par un petit filet, munies, à la base des pinnules, d'une glande solitaire et un peu arrondie; les folioles, écartées le jour, se replient, la nuit, comme dans les *Mimoses*. Les fleurs sont des chatons jaunâtres, de la longueur et de la forme de ceux du Coudrier; elles n'ont aucune odeur; elles produisent des gousses longues, étroites et tortueuses, renfermant des graines plates, brunes et luisantes; il transsude de l'arbre une gomme douce et mucilagineuse qui remplace la gomme arabique.

Analyse chimique. Les feuilles offrent à l'analyse les mêmes principes que celles de l'Indigotier (*voyez* ce mot volume I, p. 81, pl. 17), et la gomme donne le même résultat que la gomme arabique.

Propriétés médicinales. La gomme du Baie-à-Onde est résolutive; prise à la dose d'un gros dans une décoction de Gombo, elle est utile dans l'ischurie. Réduite en poudre et soufflée dans le nez, on prétend qu'elle arrête les hémorragies nasales. Les nègres détachent par lanières la peau des jeunes branches, et s'en ceignent les parties affectées de douleurs rhumatismales. Ils emploient ces même ligatures contre les fièvres intermittentes.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT CINQUANTE.

Le dessin est réduit au huitième.

1. Araignée à cul rouge qui se trouve toujours sur cet arbre pernicieux.
2. Ses œufs suspendus à un fil aranéeux.

Theodore Descourtilz Pinx. Peret Sculp.

AMARYLLIS-St. JACQUES.

AMARYLLIS SAINT-JACQUES.

(*Résolutif.*)

Synonymie. Vulg. Le Lis de Saint-Jacques. — La Croix de Saint-Jacques. — Amaryllis en croix. — Amaryllis formosissima. — Lin. Hexandrie monogynie. — Tournefort, Lilio-Narcissus. — Jussieu, famille des Narcisses. — Amaryllis spathâ uniflorâ ; corolla inæquali, petalis tribus genitalibusque declinatis. Lin. Mill. Dict. n. 3. — Narcissus latifolius, indicus, flore rubro. Clus. Hist. 1, p. 157. — Lilio-Narcissus Jacobæus, latifolius, indicus, rubro flore. — Tourn. 385. — Lilio-Narcissus Jacobæus, flore sanguineo, nutante. Dill. Elth. p. 195, tab. 162, f. 196. — En malabarois : *Belutta-Pela-Taly*. Rhéed.

Caractères génériques des Amaryllis. Genre de plantes unilobées, de la famille des Narcisses, qui a de grands rapports avec les *Hémantes* et les *Pancrais*, et qui comprend des herbes la plupart remarquables par la grandeur, la beauté et l'odeur agréable des fleurs qu'elles produisent. Le caractère essentiel de ce genre

est d'avoir : *Une spathe divisée en deux ou plusieurs parties; calice en cloche, à six divisions quelquefois réfléchies, muni à l'entrée du tube de six petites écailles; six étamines; un style; trois stigmates; capsule à trois loges polyspermes.* (M.)

Caractères particuliers. Spathe uniflore ; corolle inégale; trois pétales et sexes inclinés. (Vivace.)

Histoire naturelle. Cette plante superbe, originaire du Mexique, et connue en Europe en 1539, suivant Linné, se trouve dans les forêts des Antilles, où le luxe et le vif éclat de ses grandes fleurs écarlates, au milieu d'un vert feuillage, sur un sol rembruni, frappe d'étonnement le voyageur.

Ainsi vers cette zône où le ciel plus vermeil
Épanche en fleuves d'or les rayons du soleil,
Les fleurs ont plus d'éclat, la superbe nature
Revêt pompeusement sa plus riche parure.

Delille.

Aux colonies, où les fleurs rivalisent de beauté, de grâce, d'éclat et de formes élégantes ou originales, la nature a d'autres moyens de faire frapper les fleurs de la chaleur solaire, et de les soustraire à la réflexion desséchante du sol embrasé. C'est ainsi qu'elle a mis, entre les tropiques, dit Bernardin de Saint-Pierre, la plupart des fleurs apparentes sur des arbres; j'y en ai vu bien peu dans les prairies, mais beaucoup dans les forêts; dans ce pays, il faut lever les yeux en haut pour y voir des fleurs : dans le nôtre il faut les baisser à terre.

L'Amaryllis joue un grand rôle dans les Sélams des amans américains ; elle devient l'emblême d'un cœur embrasé d'amour, et si elle est unie à la belle fleur blanche du *Talauma* qui est le symbole de la candeur, l'amant heureux n'a plus rien à désirer. C'est ainsi que la tulipe, par sa couleur, est en Perse l'emblême des parfaits amans. Chardin dit que quand un jeune homme y présente une tulipe à sa maîtresse, il veut lui donner à entendre que, comme cette fleur, il a le visage en feu et le cœur en charbon. L'Amaryllis, superbe Liliacée cultivée en Europe, se plante en avril ou en juillet, suivant le temps où l'on veut avoir sa fleur, dans un pot rempli de terre non fumée, dit Delaunay, mêlée avec partie égale de terre de bruyère, qu'on place dans une couche encore chaude afin d'activer sa végétation ; bientôt il pousse quelques feuilles planes, linéaires, un peu longues ; à leur côté on voit paraître une petite pointe rouge qui s'élève insensiblement et devient une tige d'environ un pied, terminée par une spathe, contenant quelquefois deux fleurs, le plus souvent une, grande, bien ouverte, inodore, à six divisions, dont trois inclinées et trois redressées, lesquelles représentent à peu près une croix ou une fleur de lis d'armoiries. Ces fleurs sont d'une superbe couleur d'écarlate foncée, veloutée, et parsemée de points d'or qui brillent au soleil ; en les mettant à l'ombre la floraison dure sept à huit jours ; lorsque la plante est défleurie, on la remet au soleil, et on lui continue de légers arrosemens, s'il n'y a plus de feuilles ; au printemps on retire l'oignon de terre, on le nettoie et on en sépare les caïeux qui sont le seul mode de sa reproduction ; ils ne fleurissent qu'au bout de cinq ans. C'est ici le cas de citer un phénomène dont je

suis le témoin oculaire ; il existe dans les belles serres du Château de Voisin, appartenant à M. le comte de Saint-Didier, un pot antique contenant un oignon d'*Amaryllis rayée, à ruban* ou *veinée* (Belladone d'été ou de Rouen ; *Amaryllis vittata*, L'hér.) qui n'a pas fleuri depuis trente ans, époque de la cession du château à M. le comte de Saint-Didier, par M. de Croismare ; il est en fleur en ce moment, au grand étonnement du jardinier en chef, le sieur Foligny, qui y est depuis quarante ans, et de tous les spectateurs ; quelle est la cause de cette suspension de végétation ?

Caractères physiques. Cette plante est une des plus belles, et en même temps des plus singulières de ce genre, par la grandeur, la forme et la couleur de sa fleur ; son bulbe pousse cinq ou six feuilles longues presque d'un pied, larges de cinq à six lignes, et qui ressemblent assez à des feuilles de Narcisse. Le même bulbe produit une hampe qui naît à côté des feuilles, s'élève à la hauteur d'environ quinze pouces, et porte à son sommet une grande fleur d'un rouge pourpre très-foncé, à orifice velu, à pétales un peu rétrécis à la base, munie d'un onglet blanc au milieu et verdâtre sur les bords ; ces pétales, longs et un peu étroits, forment à peu près une croix par leur disposition ; trois des pétales sont inclinés au bas avec les étamines et le style qu'ils enveloppent en partie par leur base, et les trois autres sont redressés, ouverts et situés de manière qu'ils représentent les deux bras et le sommet d'une croix ; ces pétales ont au moins chacun trois pouces et demi de longueur, ce qui fait, pour la largeur de la fleur tout-à-fait ouverte, un diamètre de sept pouces.

Analyse chimique. La fleur contient un peu de cérine, une matière colorante écarlate, un sucre incristallisable, de l'albumine et du malate acide de potasse; l'oignon contient beaucoup de mucilage.

Propriétés médicinales. L'oignon de l'Amaryllis Saint-Jacques est employé dans les hôpitaux des colonies comme anodin, émollient et résolutif. Cuit sous la cendre, on en compose des cataplasmes maturatifs destinés à favoriser la suppuration des tumeurs, et à diminuer leur inflammation lorsqu'il est appliqué extérieurement. On prétend que l'infusion des fleurs est utile dans les angines inflammatoires, la pleurésie, la néphrite et l'ischurie : c'est au moins l'avis des anciens praticiens. Je n'ai pas trouvé l'occasion de confirmer cette assertion. Le jus de l'oignon a été employé avec succès par le docteur Poupée-Desportes dans les potions pectorales. Rhéede le recommande dans le spasme cynique. Des amis du merveilleux l'ont cru propre, en injections, à dissoudre la pierre; mais on est revenu de ces erreurs.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT CINQUANTE-UN.

Le dessin est réduit au tiers.

1. Tige séparée de l'oignon.

CRINOLE D'AMÉRIQUE.

(*Résolutive.*)

Synonymie. Vulg. Lis Asphodèle. — Crinum americanum. — Lin. Hexandrie monogynie. — Jussieu, famille des Narcisses. — Crinum foliis lanceolatis substriatis, floribus longè tubulosis sessilibus, limbo reflexo. Lamarck — Lilio-Asphodelus americanus sempervirens maximus polyanthus albus. Comm. Rar. 14, t. 14. — Sjovanna-Pòla-Tali. — Rhéed. Mal.

Caractères génériques des Crinoles. Genre de plantes unilobées, de la famille des Narcisses, qui paraît avoir des rapports avec les Amaryllis et les Pancrais, et qui comprend des herbes exotiques communément remarquables par la beauté de leurs fleurs. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Une spathe membraneuse, découpée en plusieurs parties inégales; calice en entonnoir, divisé au-delà de la moitié en six parties,*

CRINOLE-LYS-ASPHODÈLE.

dont trois terminées en crochets; un style allongé; un stigmate; capsule ovoïde, à trois loges polypermes. (M.)

Caractères particuliers. Sommets des corolles courbés en dedans; ovaire supérieur. (Vivace.)

Histoire naturelle. Le nom de *Crinole* est dérivé du mot grec *Crinon*, Lis; les Crinoles diffèrent essentiellement des Amaryllis par leur ovaire qui est supérieur, ce qui constitue leur véritable caractère. Cette Crinole, qui pousse des feuilles assez larges et longues de près de deux pieds, est remarquable par sa tige, qui, dans les mois de juillet et août, se garnit de belles fleurs blanches, disposées en ombelle. Elle se multiplie de caïeux, dit Delaunay, et demande la tannée pour fleurir. Cette Crinole est très-belle; mais, rivale de la reine des fleurs, elle est forcée de lui céder la palme de la beauté, et d'augmenter, comme l'a dit un auteur, le cercle brillant de sa cour, sans oser prétendre à la suprématie. Le Lis blanc brille encore de son éclatante couleur au milieu de l'orgueilleux Lis superbe; et le Myrte sert toujours d'offrande à l'amour.

Caractères physiques. Cette plante ressemble à un Pancrais par la forme extérieure de ses fleurs; mais elles n'ont point le tube ou l'anneau particulier et staminifère qui distingue les Pancrais; sa racine consiste en une touffe de rameaux fibreux, réunis en un collet épais, cylindrique, qui s'élève un peu hors de terre, et est couronné par un faisceau de feuilles; ces feuilles sont lancéolées, un peu striées, longues de deux pieds ou davantage, larges d'environ quatre pouces, et la plupart redressées; la hampe qui soutient les fleurs naît

un peu latéralement de l'aisselle de quelque feuille, s'élève à un pied et demi, est de l'épaisseur du doigt, légèrement comprimée, et soutient une ombelle de fleurs blanches, droites, sessiles ou presque sessiles ; ces fleurs ont un long tube dans lequel est renfermé l'ovaire ; les divisions de leur limbe sont longues, étroites, canaliculées, ouvertes et réfléchies ; les anthères sont linéaires et vacillantes ; le stigmate est simple ; cette plante est commune aux Antilles, où elle fleurit pendant l'été, dans les bois et dans les savanes humides.

Analyse chimique. Les pétales contiennent un peu de résine, de la gomme et un principe légèrement aromatique ; les bulbes donnent beaucoup de mucilage.

Propriétés médicinales. Les bulbes de Crinole servent, ainsi que ceux des autres Liliacées, dans les cataplasmes résolutifs, et favorisent la maturation des abcès, en modérant leur trop grande inflammation. Les naturels font grand cas de l'infusion des fleurs pour apaiser les tranchées des accouchées et les autres inflammations de l'abdomen. On la fait prendre en potion et en lavement. Cette même eau est réputée cosmétique. Les cataplasmes faits avec les bulbes et la mantègue sont souvent employés avec succès par les maquignons, qui, tourmentés par des chevaux peautres (indomptés), éprouvent aux testicules de violentes contusions. D'autres nègres, car ils sont tous prodigues de thérapeutique végétale, indiquent comme un remède infaillible, dans les inflammations de l'oreille, l'huile dans laquelle on a fait bouillir l'oignon de la Crinole de l'Amérique ; il suffit, disent-ils, d'introduire dans l'oreille un coton imbibé de cette huile anodine pour en voir en peu d'ins-

tans apaiser les douleurs. Rhéede recommande l'application des bulbes contusés contre les hémorroïdes; et son feuillage contre *l'anthrax malin*, appelé *pustule maligne* ou *charbon*.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT CINQUANTE-DEUX.

Le dessin est réduit au tiers de sa grandeur.

1. Tige séparée de l'oignon.

DOLIC A CROCHET.

(Résolutif.)

Synonymie. Dolichos unciatus. — Lin. Diadelphie décandrie. — Tournefort, Phaseolus, classe des Papillonacées. — Jussieu, famille des Légumineuses. — Dolichos volubilis, leguminibus cylindricis hirsutis, apice unguiculo subulato hamato, pedunculis multifloris, caule hirto. Lin. Mill. Dict. n. 2. — Phaseolus hirsutus, siliquis rectis et aduncis. Plum. Spec. 8, Burm. Amer. t. 221.

Caractères génériques des Dolics. Genre de plantes à fleurs polypétalées, de la famille des Légumineuses, qui a beaucoup de rapports avec les Haricots, et qui comprend des plantes exotiques à tige communément volubile ou grimpante, à feuilles alternes, composées de trois folioles, et à fleurs papillonacées dont l'étendard est muni de deux callosités à sa base, et dont la carène n'est point contournée comme dans les Haricots. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Un calice*

Theodore Descourtilz Pinx. Gabriel Sculp.

DOLIC À CROCHETS.

court, à quatre dents, dont la supérieure échancrée, étendard réfléchi, arrondi, muni de deux callosités à sa base; gousse allongée; graines elliptiques, comprimées, avec un ombilic sur l'un des côtés. (M.)

Caractères particuliers. Base de l'étendard à deux callosités parallèles, oblongues, qui compriment les ailes en dessous; tiges volubiles; légumes cylindriques, hérissés; le sommet onguiculé, en alène, en hameçon; pédoncules multiflores; tige hérissée. (Amérique.)

Histoire naturelle. Le mot Dolic est dérivé du mot grec *dolixos*, long, gousse longue. On trouve aux Antilles une quantité immense de Dolics parmi lesquels on distingue : 1° le Dolic à crochet dont il est ici question; 2° le Dolic à gousses ridées, vulgairement appelé Œil de Bourrique (vol. 4, p. 3, pl. 233); 3° le Dolic à longs pédoncules (*Dolichos altissimus*, Lin.) Cette espèce ressemble en tout à la précédente, sinon que ses gousses ne sont point ridées; ses tiges grimpent sur les arbres les plus élevés, et laissent pendre de tous côtés de leur cime, des bouquets de fleurs panachées de jaune, de violet et de bleu, et attachées à des pédoncules communs qui ont souvent plus de douze pieds de longueur, ce qui présente au voyageur, dit avec raison Valmont-Bomare, un aspect fort agréable. Cette espèce se rencontre à la Martinique dans les bois, sur les bords escarpés des torrens; 4° le Dolic à poils cuisans; vulgairement Pois à gratter (vol. 1, p. 221, pl. 56); 5° le Dolic appelé *Pois sabre* de la Jamaïque (*Dolichos ensiformis*, Lin.) Cette espèce, qui grimpe sur les arbres voisins, produit des gousses d'une énorme grandeur; elles ont la forme

d'un sabre, et sont longues de deux pieds, un peu comprimées sur les côtés, et contiennent de six à douze semences ovalaires, blanches ou roussâtres, longues d'un pouce, bonnes à manger, mais indigestes; les fleurs sont d'un bleu pourpre; 6° le Dolic à feuilles obtuses et un peu coriace de Saint-Domingue (t. 3, p. 83, pl. 169.) *Phaseolus americanus amplissimus, siliquâ maximâ, ructu coccineo duro.* Tourn. 414. Plum. Spec. 8. Les fruits ont aussi la forme de sabres, mais moins longs; 7° le Dolic à racines tubéreuses, appelé *Pois-Patate*, dont l'histoire suit, n° 554; 8° le Dolic à gousses longues, pointues, comprimées, munies d'articulations tranversales et nombreuses, entièrement couvertes de poils roux, de l'île de Saint-Domingue (*Phaseolus hirsutus, siliquis articulosis.* Plum.—Tourn. 415; ses fleurs sont assez grandes, d'un pourpre violet; les semences sont réniformes, dures et luisantes; 9° le Dolic pyramidal de Saint-Domingue (*Phaseolus florum spicâ pyramidatâ, semine coccineo, nigrâ maculâ notato.* Plum. Tourn. 415.) L'épi est composé d'environ cinquante fleurs papillonacées dont l'étendard est pourpre et la carène blanche; les gousses sont d'un pourpre noirâtre; elles contiennent chacune dix semences rondes, dures, luisantes, d'un beau rouge avec une tache noire; 10° le Dolic à petites gousses et à semences lisses, noirâtres et tachetées de blanc (t. 3, p. 87, pl. 171). *Phaseolus fructu minimo, semine variegato.* Plum. *Phaseolus minimus fœtitus, floribus spicatis è viridi luteis, semine maculato.* Sloan. Jam. Cette espèce se trouve dans l'île de Saint-Christophe, à la Jamaïque, et dans l'île de Curaçao parmi les haies; les semences sont lisses, noirâtres et tachetées de blanc.

Les Dolics non grimpans et à tiges droites appartiennent au Japon et aux Indes-Orientales.

Caractères physiques. Les sarmens de ce Dolic sont plus gros qu'une plume à écrire, comme ligneux, mais tous plians, couverts partout d'un duvet roussâtre, et garnis d'une petite côte particulière qui est décurrente dans leur longueur; ils s'entortillent, grimpent et se répandent de tous côtés sur les arbres voisins; ses feuilles sont composées de trois folioles oblongues, émoussées à leur sommet, et chargées d'un duvet fin et blanchâtre; les pédoncules sont axillaires, un peu longs, composés, velus et chargés de plusieurs paquets de fleurs petites et d'un violet bleuâtre; aux fleurs succèdent des gousses menues, comprimées et non cylindriques, couvertes de poils et terminées par une pointe courbée en crochet; les semences sont réniformes, d'un blanc mêlé de brun.

Analyse chimique. Les feuilles vertes, à l'époque de la floraison, contiennent un suc incristallisable combiné avec l'acide gallique; de l'extrait gommeux insoluble dans l'alcool et d'une saveur amère; de l'amidon; de la fécule verte; de l'albumine, et du phosphate acide de chaux.

Les pois mûrs donnent un suc incristallisable; de la gomme, de l'amidon, de la fibre amilacée avec des membranes extérieures; une substance végéto-animale (gliadine), albumine, phosphate, acide de chaux, eau et perte; en un mot c'est absolument l'analyse faite par Einhof, anc. Journ. de Gehl., 6, 115.

Propriétés médicinales. La farine des graines du Dolic à crochet s'emploie comme résolutive ; et la décoction de son feuillage comme légèrement laxative.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT CINQUANTE-TROIS.

Le dessin est réduit à moitié.

1. Bouton et calice.
2. Corolle séparée du calice et vue aux trois quarts.
3. Graine réniforme marbrée.

Théodore Descourtilz Pinx Gabriel Sc

DOLIC TUBÉREUX.

DOLIC TUBÉREUX.

(*Résolutif.*)

Synonymie. Dolic à racines tubéreuses. — Vulg. Pois-Patate. — Dolichos tuberosus. Lin. Diadelphie décandrie. — Tournefort, Papillonacées. — Jussieu, famille des Légumineuses. — Dolichos volubilis, foliolis rotundatis acuminatis integerrimis, leguminibus longis, falcatis, subcompressis villosis. Lamarck. — Phaseolus radice esculentâ tuberosâ, siliquis quasi articulosis hirsutis. Plum. Spec. 8. Burm. Amer. t. 220.

Caractères génériques des Dolics. Genre de plantes à fleurs polypétalées, de la famille des Légumineuses, qui a des rapports avec les Haricots, dont les tiges sont ordinairement volubiles ou grimpantes; les feuilles alternes composées de trois folioles; les fleurs papillonacées dont l'étendard est muni, à sa base, de deux callosités, et dont la carène n'est pas contournée comme dans les Haricots. Le caractère essentiel de ce genre est

d'avoir : *La base de l'étendard à deux callosités parallèles, oblongues, qui compriment les ailes en dessous.*

Caractères particuliers. Feuilles composées de trois folioles larges et non anguleuses comme dans le Dolic bulbeux ; racines très-grosses et tubéreuses.

Histoire naturelle. Cette racine alimentaire croît à la Martinique, où l'on prétend qu'elle a été apportée du continent de l'Amérique par les Caraïbes : on mange ses racines et ses semences comme les Patates. La racine, de la grosseur de la tête d'un enfant, ressemble, pour la consistance, la couleur et la saveur, à nos raves ; les gousses sont en faucille, comprimées, comme articulées, noirâtres quand elles sont mûres, et partout couvertes de poils roussâtres ; les semences sont réniformes, luisantes et noires comme le jayet. Ce Dolic s'élève sur couche dans un pot que l'on met à l'air et au grand soleil quand la saison devient douce.

Caractères physiques. La racine de ce Dolic, ainsi que je viens de le dire, est tubéreuse, grosse comme les deux poings réunis, d'une consistance et d'une saveur assez semblable à celles de nos raves, pareillement bonne à manger, brune en dehors, blanche intérieurement et garnie de quelques fibres épaisses, qui donnent naissance à d'autres tubérosités aussi bonnes à manger ; le collet de cette racine pousse quelques tiges semblables à celles des haricots ordinaires, qui s'entortillent et grimpent dans les haies, et sont de la grosseur du petit doigt ou d'une plume à écrire ; les feuilles sont composées de trois folioles larges, presque arrondies, acuminées et qui ne sont point anguleuses et dentées

comme celles du Dolic bulbeux; les pédoncules sont axillaires, droits, la plupart longs d'un pied, chargés de plusieurs fleurs papillonacées qui ont l'étendard relevé et fort large; les gousses n'ont pas tout-à-fait un pied de largeur; elles sont un peu arquées en faucille, pointues, larges d'environ un pouce, légèrement comprimées, toruleuses ou en quelque sorte articulées, noiràtres lorsqu'elles sont mûres, et partout couvertes de poils roussâtres; ces gousses renferment des semences réniformes, luisantes, et noires comme le jayet. (Enc.)

Analyse chimique. Les semences desséchées du Dolic tubéreux donnent un extrait doux; de la gomme; de l'amidon; des membranes avec de la fibre amilacée et un peu de matière végéto-animale ou *gliadine*; de l'albumine, et du phosphate acide de chaux. Suivant une autre analyse (et d'après MM. Fourcroy et Vauquelin), ces semences contiennent une huile épaisse, verte, et du tannin dans l'enveloppe membraneuse.

Les tubercules frais contiennent, ainsi que le *Lathyrus tuberosus*, analysé par M. Braconnot (Annales de Chimie, VIII, 241), un principe odorant, de l'huile rancie brune et un corps gras analogue à la cire; sucre ordinaire, amidon, fibre ligneuse, matière animale, albumine, malate de potasse, oxalate de chaux, etc.

Propriétés médicinales. Il ne faut pas confondre le Dolic tubéreux avec le Dolic bulbeux, appelé à Java et dans les Philippines *Iquanias* et *Bauhovang*. Selon Perrotet, les graines du Dolic bulbeux ont à Java et à Manille des propriétés amères et vénéneuses, tandis

qu'on se nourrit ailleurs de ces graines sans danger et sans préparation.

La farine de la racine et des semences du Dolic tubéreux est émolliente et résolutive, on en fait des cataplasmes qui apaisent promptement l'inflammation. Ces mêmes topiques dissipent les engorgemens glanduleux des seins, et font résoudre le lait caillé. On les applique aussi avec succès sur les parties affectées de sciatique et de goutte. Dans les cas de toux invétérée, la décoction de cette farine devient adoucissante ; la farine, délayée dans une décoction d'herbes émollientes, s'applique avec avantage sur les hémorroïdes. Sa décoction sert pour les lavemens qu'on prescrit dans ce cas.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT CINQUANTE-QUATRE.

Le dessin est réduit au tiers.

1. Racine.
2. Graine.

Théodore Descourtilz Pinx. Gabriel Sc.

BASELLE ROUGE.

BASELLE ROUGE.

(*Résolutive.*)

SYNONYMIE. Vulg. Épinards d'Amérique ou du Malabar. — Basella rubra. — Lin. Pentandrie tétragynie. — Jussieu, famille des Arroches. — Basella foliis planis, pedunculis simplicibus. Lin. Mill. Dict. n° 1. — Sabb. Hort. Lom. 2, tab. 98. — Gandola rubra. Rumph. Amb. 5, p. 417, tab. 154.

CARACTÈRES GÉNÉRIQUES DES BASELLES. Genre de plantes à fleurs incomplètes, de la famille des Arroches, et qui comprend des herbes exotiques dont les tiges sont grimpantes, les feuilles simples et alternes, et les fleurs disposées en épis axillaires qui n'ont aucun éclat. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Un calice persistant à sept ou huit divisions orbiculaires, concaves, charnues, colorées, dont deux extérieures plus larges; cinq étamines; trois styles; le calice devient une baie monosperme.* (M.)

CARACTÈRES PARTICULIERS. Feuilles planes; pédoncules simples. (Bisannuelle.)

· Histoire naturelle. Suivant le docteur Mérat, le nom *Basella* est indien; selon Rhéede (Hort. Mal. 5, p. 45), c'est le nom malabare, dit Delaunay, d'une plante bisannuelle du genre des Atriplicées de Jussieu, et dont les feuilles sont employées dans les Indes et à la Chine. Les botanistes en distinguent six espèces ou variétés, savoir : la Baselle rouge; la Baselle blanche de la Chine, du Japon et des Moluques; la luisante, annuelle et de l'Inde; la vésiculeuse (Auredera des Espagnols) qui vient du Pérou; enfin celle du Japon et celle à feuilles en cœur des Indes-Orientales.

M. de Comble, continue M. Delaunay, dans son excellent ouvrage intitulé : *École du potager*, invite à faire usage de ces plantes en guise d'épinards; reste à savoir si ce serait, en Europe, d'un grand avantage, car les Baselles, étant toutes originaires des climats chauds, exigent des soins difficiles à compenser. Au reste il s'agirait d'en semer tous les ans en mars des graines en terre bonne et meuble, sur couche chaude et sous châssis, et de les repiquer en pleine terre, et contre un mur treillagé, exposé au midi lorsqu'on n'aurait plus à craindre de froids : elles y feront beaucoup mieux que sous châssis ou même en serre chaude, où il faudra cependant recueillir celles qu'on voudra conserver pendant l'hiver, et dont on voudrait faire mûrir la graine. Chaque pied peut fournir trois bons plats dans le cours de l'été. Toutes ces plantes sont grimpantes (hors celle à feuilles en cœur); toutes ont des tiges et des feuilles tendres et succulentes; enfin toutes (hors la blanche) sont plus ou moins rouges, et leurs baies, comme celles du *Pytholacca*, fournissent un suc d'un très-beau pour-

pre, qu'il serait peut-être utile de savoir fixer. Elles ne demandent qu'un arrosement ordinaire.

Caractères physiques. Cette espèce a un aspect assez agréable à cause de la couleur de ses tiges et de ses feuilles; ses tiges sont grêles, herbacées, tendres, pleines de suc, glabres, rameuses, d'un rouge pourpre, et s'élèvent à la hauteur d'environ quatre pieds, en se roulant autour des plantes qui les avoisinent. Ces tiges sont munies de feuilles alternes, ovales, entières, légèrement acuminées, épaisses, charnues, d'un rouge pourpre comme les tiges, et soutenues par un pétiole court et épais; ses fleurs sont petites, rougeâtres ou d'une couleur pourpre claire, et disposées en épis axillaires sur des pédoncules plus longs que les feuilles. Cette plante croît dans les Indes-Orientales et Occidentales, où on la cultive dans les jardins, pour l'employer comme nos épinards, et en manger les feuilles cuites (Brèdes), assaisonnées de diverses manières, et surtout épicées et pimentées; ce qu'on appelle alors *Calalou Baselle.*

Analyse chimique. Cette plante inodore offre une saveur légèrement acide et amère, un peu de résine, et une matière colorante d'un beau rouge qu'on n'a pu encore fixer.

Propriétés médicinales. On se sert du suc de la Baselle rouge pour faire mûrir et tomber les boutons de la petite vérole que l'on en a frottés. Mais ce moyen auxiliaire devient superflu dans les pays où les habitans sont assez confians et éclairés pour ne pas refuser les bienfaits de la vaccine. On substitue, dans la cuisine aussi bien que dans la médecine, le feuillage de la Baselle

rouge qui est utilement associée aux espèces émollientes, résolutives et laxatives. Comme substance alimentaire, la Baselle non épicée convient dans les maladies où il faut amollir et lâcher le ventre, adoucir la toux, et apaiser les douleurs de la gastro-entérite. On croit aux colonies que cette plante a la faculté d'augmenter la sécrétion du lait des nourrices. On emploie la Baselle rouge dans tous les cataplasmes émolliens et résolutifs. On l'applique aussi sur les plaies récentes qu'elle cicatrise promptement, ainsi que sur les tumeurs inflammatoires qu'elle conduit promptement à suppuration, ou fait résoudre si elle est appliquée dès l'invasion. J'ai vu de très-bons effets des cataplasmes de Baselle rouge, dans des accès de goutte, dont elle apaisa merveilleusement les douleurs, après l'avoir appliquée bouillie sur la partie affectée.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT CINQUANTE-CINQ.

Le dessin est de grandeur naturelle.

1. Calice en godet persistant à sept divisions, dont deux plus larges; cinq étamines à anthères arrondies; la figure est grossie.
2. Ovaire supérieur globuleux, surmonté de trois styles.
3. Baie dans le calice.

Theodore Descourtilz Pinx.

Gabriel Sc.

PANCRAIS DES ANTILLES.

PANCRAIS DES ANTILLES.

(*Résolutif.*)

Synonymie. Pancrais odorant. — Lis blanc. — Pancrace. — Pancratium caribæum. — Lin. Hexandrie monogynie. — Jussieu, famille des Narcissoïdes. — Pancratium spathâ multiflorâ, foliis lanceolatis, corollâ laciniis tubum subexcedentibus, limbo interiore brevi. Nob. — Pancratium (declinatum) spathâ multiflorâ, scapo compresso ancipiti; corollæ laciniis tubum subexcedentibus, foliis lingulatis. Jacq. Amer. Pict. t. 102. — Pancratium foliis compressis obtusis, scapo nudo, floribus umbellatis. Brown. Jam. 194. — Narcissus Americana flore multiplici albo hexagono odorato. Comm. Hort. 2, p. 173, t. 87. — Narcissus totus albus latifolius, polyanthus major odoratus. Sloan. Jam. 115. — Narcissus flore multiplici albo, odore balsami peruviani. Pl. t. 3, p. 134.

Caractères génériques des Pancrais. Genre de plantes unilobées de la famille des Narcisses, qui a de grands rapports avec les Amaryllis et les Narcisses proprement dits, et qui comprend des herbes exotiques ou indigènes

de l'Europe, à feuilles simples, radicales, engaînées à la base, et à fleurs grandes, fort belles, solitaires ou ramassées dans une spathe commune et terminale. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Une corolle monopétale, infundibuliforme, à deux limbes, dont l'intérieur staminifère ; six étamines ; un stigmate ; une capsule inférieure à trois loges.*

Caractères particuliers. Spathe multiflore ; feuilles lancéolées ; odeur suave et exquise. (Jamaïque. Vivace.)

Histoire naturelle. Le mot *Pancratium*, suivant le docteur Mérat, vient de *pan*, tout, et de *kratos*, puissant, pour indiquer les vertus innombrables que les anciens attribuaient aux espèces de cette famille. Le Pancrais, commun dans les savanes et les forêts des Antilles, y flatte la vue par sa forme élégante.

Ce Lis, que dans ces lieux un charme fit éclore,
Dans sa coupe d'argent boit les pleurs de l'Aurore.

Baour-Lormian.

Ces fleurs y embaument l'air par une odeur douce et suave,

.... Que parfume un baiser de Cypris.

Bridel.

Ces deux qualités l'ont fait rechercher en Europe où il fleurit dans les serres en différens temps de l'année. Pour faire fleurir plus sûrement le *Pancratium*, dit Delaunay, il faut le mettre plutôt sur les tablettes de la serre, et près des jours, que dans la tannée. Leur culture est la même que celle des Amaryllis ; mais il leur faut encore plus de chaleur.

Caractères physiques. La racine du Pancrais des Antilles est un bulbe ovale, de la grosseur du poing, conformé d'ailleurs comme celui des autres espèces du même genre. Il pousse plusieurs feuilles longues d'un à trois pieds, engaînées à la base, lancéolées, un peu pointues, lisses, très-entières. La hampe égale les feuilles en longueur; elle est comprimée, à deux tranchans, verte et glabre. Cette hampe, droite d'abord, se courbe bientôt après la floraison, sans qu'on en puisse trouver la cause, dit Jacquin, dans le poids de ses fleurs, ni dans la faiblesse même de la tige.

Les fleurs ont une odeur très-suave, qui approche beaucoup de celle de la vanille : elles sont grandes et disposées au nombre de huit à dix au sommet de la hampe; elles s'ouvrent successivement. La spathe qui les accompagne est membraneuse, irrégulièrement déchirée; leurs corolles sont blanches; les divisions du limbe externe sont un peu plus longues que le tube, linéaires, plus ou moins canaliculées, calleuses à leur sommet, bien ouvertes, même légèrement réfléchies. Le limbe intérieur est court, surmonté de douze dents, dont six alternes, beaucoup plus grandes, sont staminifères. Les filets des étamines n'atteignent pas l'extrémité des divisions du limbe extérieur. Le style, au contraire, est de la longueur de ces mêmes divisions. Ce Pancrais croît naturellement aux Antilles.

Analyse chimique. *Le pollen* contient : de la cérine; une matière extractive colorante jaune; du sucre incristallisable, de l'albumine; du malate acide de potasse et de magnésie. *Les bulbes* donnent à l'analyse : chlorophille résineuse; matière extractive avec des malates,

gomme, albumine, de l'eau et de l'hydrochlorate de potasse.

Propriétés médicinales. Les cataplasmes résolutifs et maturatifs se composent, aux Antilles, avec de la *mantègue* (graisse de porc), et les oignons de lis du pays (*Pancratium caribæum*, Lin.). On y ajoute quelquefois la feuille de Raquette (*Cactus opuntia*, Lin.) et de préférence celle de la Raquette à cochenilles (*Cactus cochenillifera*, Lin.), parce qu'elle est plus facile à manier que la première qui est hérissée de longues épines. On prépare avec les bulbes un topique adoucissant et résolutif qu'on applique sur les parties affectées de goutte, ou d'hémorroïdes; et sur les tumeurs des testicules; on peut ajouter un peu de mie de pain et du lait. Quelques praticiens vantent beaucoup l'huile de Ben dans laquelle ils ont laissé en macération pendant plusieurs mois les bulbes de *Pancrais des Antilles* contre les douleurs d'oreilles et la brûlure.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT CINQUANTE-SIX.

Le dessin est réduit au tiers.

Théodore Descourtilz Pinx.

LISERON À LARGES FLEURS.

LISERON A LARGES FLEURS.

(Résolutif.)

Synonymie. Quamoclit à grandes fleurs. — Vulg. Grande Sultane. — Liane à tonnelle, à courtine, à berceau. — Convolvulus latiflorus. — Lin. Pentandrie monogynie. — Tournefort, Campaniformes. — Jussieu, famille des Liserons. — Convolvulus foliis cordatis glabris; pedunculis subtrifloris; corollâ hippocrateriformi maximâ. — Lam. Convolvulus amplissimo folio, cordiformi, flore albo maximo. Plum. Cat. p. 1. — Tourn. 83. — Convolvulus flore albo maximo, seu Quamoclit flore maximo albo, ephemero. Plum. Miss. vol. 2, t. 52. — En malabarois : *Bona-Nox-Munda-Valli.* 103. — Ipomæa Quamoclit. D.

Caractères génériques des Liserons. Genre de plantes à fleurs monopétalées, de la famille du même nom, qui a des rapports avec les Quamoclits et les Liseroles, comprenant des plantes herbacées ou ligneuses, communément sarmenteuses ou grimpantes, quelquefois lactescentes; à feuilles alternes, entières ou découpées, et à fleurs axillaires, en général assez grandes et d'un

aspect très-agréable. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Un calice à cinq divisions ; une corolle campaniforme ou infundibuliforme, plissée ; le stigmate à deux divisions ; une capsule à deux loges dispermes.*

Caractères particuliers. Feuilles cordiformes, ovales, obtuses, très-entières ; pédoncules bi ou tri-flores ; calices coriaces ; fleurs d'une blancheur éblouissante, et de large dimension.

Histoire naturelle. Cette espèce de Liseron a subi diverses dénominations, de *Quamoclit*, d'*Ipomée*, et ce dernier mot est dérivé des mots grecs *Ipos*, génitif d'*Ips*, Liseron, et *homoïos*, semblable :

Ce Quamoclit, oubliant sa blancheur,
Baisse la tête, et perd dans la poussière
De ses bouquets l'odorante fraîcheur ;
Mais qu'un arbuste, un branchage, une plante,
Prête à sa tige un tutélaire appui,
Moins triste alors, la fleur convalescente
Et se soulève, et s'étend jusqu'à lui.

Campenon.

Tous les halliers sont couverts, aux Antilles, des longues tiges, du feuillage et des fleurs énormes de ce Liseron dont on fait des berceaux ; et la nature en forme au milieu des forêts de l'Amérique ses belles colonnades et ses arcs de triomphe.

Car ce Convolvulus, éclatant de blancheur,
Sur des buissons voisins entrelaçant sa fleur,
De ses nombreux festons couvrant leurs intervalles,
Semble le nœud charmant des grâces végétales.

Castel.

Les fleurs éphémères de ce beau Quamoclit durent à peine six heures ; elles se développent au lever du soleil, et disparaissent à midi. On respire avec ivresse de grand matin leur odeur douce mêlée à celle des autres Lianes des forêts, et des fleurs également odoriférantes. On trouve cette plante à Saint-Domingue, à la Martinique et aux autres îles Antilles, dans les montagnes boisées, au sein des forêts antiques, et sur le bord des torrens qui baignent une partie de leur feuillage.

Caractères physiques. Les fleurs de cette espèce sont remarquables, non-seulement par leur grandeur, mais encore en ce qu'elles sont composées d'un tube presque égal dans toute sa longueur, et d'un limbe aplati, fort large. Ses tiges sont très-longues, très-volubiles, et garnies de feuilles alternes, cordiformes, acuminées, grandes, minces, glabres, d'un vert gai et portées sur de longs pétioles canaliculés ; les pédoncules sont axillaires, solitaires, plus épais que les pétioles, cylindriques au bas, et un peu anguleux vers l'endroit où ils se divisent. Ils sont ordinairement chargés de deux ou trois fleurs, et quelquefois uniflores. Les calices sont petits, composés de cinq folioles, dont les trois extérieures sont plus longues et pointues, et les deux intérieures ovales et obtuses ; les corolles sont d'une blancheur éblouissante, hypocratériformes, à tube long, étroit et verdâtre, à limbe très-ample et si évasé qu'il est presque plan. Ce limbe a près de cinq pouces de diamètre, est légèrement sinué sur les bords et offre l'empreinte d'une étoile d'un blanc verdâtre. Le fruit est membraneux, turbiné, presque de la grosseur d'une noix, et renferme trois ou quatre semences. Les fleurs

sont éphémères : elles s'épanouissent le matin, et se flétrissent vers le milieu du jour.

ANALYSE CHIMIQUE. Les racines contiennent beaucoup de fécule amilacée, et les tiges un suc laiteux qui produit une résine âcre.

PROPRIÉTÉS MÉDICINALES. Les habitans des montagnes, aux îles Antilles, se servent du suc laiteux que produit la tige du grand Quamoclit à fleurs blanches pour purger les sérosités. Ce suc laiteux fournit une résine qui, à plus forte dose, a les mêmes vertus que la Scammonée. On la prescrit à la quantité de vingt grains jusqu'à trente. D'autres font usage, dans la même intention, de la décoction d'une ou deux poignées de ses feuilles, suivant la constitution plus ou moins robuste de l'individu que l'on veut soumettre à cette purgation. Ce Quamoclit, outre ses vertus purgatives, possède des propriétés résolutives et anodines. On applique son feuillage en cataplasme après une légère coction sur les tumeurs menacées d'inflammation. Les fleurs macérées et cuites dans l'huile de Ben, offrent un liniment anodin dont on oint les parties douloureuses affectées de la goutte.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT CINQUANTE-SEPT.

Le dessin est réduit au quart.

Theodore Descourtilz Pinx. Gabriel Sc.

HARICOTS COMESTIBLES DES ANTILLES.

HARICOTS COMESTIBLES DES ANTILLES.

(*Résolutive.*)

Synonymie. 1° Haricots plat, rouge, large, marqué de taches noires.—Phaseolus perennis angustifolius, flore luteo, semine lato, compresso, minore rubro, maculis nigris notato. Pl. — En anglais : *Thesmalred spotted beau.* — 2° Haricot à semence plate, large, blanche, marquée de taches noires. — Phaseolus maximus perennis semine compresso, lato, nigris maculis notato. Pl. — En anglais : *Theyreat beau.* —Lin. Diadelphie décandrie. — Tournefort, Papillonacées. — Jussieu, famille des Légumineuses.

Caractères génériques des Haricots. Genre de plantes à fleurs polypétalées, de la famille des Légumineuses, qui a beaucoup de rapports avec les Dolics, et qui comprend des plantes exotiques à feuilles alternes, composées de trois folioles, et à fleurs axillaires, papillonacées, remarquables par leur carène torse ou contournée en spirale avec les parties génitales qu'elle contient ; la plupart des espèces fournissent des fruits comestibles.

Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Un calice à deux lèvres, la supérieure échancrée, l'inférieure à trois dents; l'étendard réfléchi; la carène, les étamines et le style contournés en spirale; gousse allongée, comprimée, à graines aplaties, réniformes, oblongues, ayant un ombilic latéral.* (Mérat.)

Caractères particuliers. Graines diversement colorées, suivant les espèces ; tiges grimpantes.

Histoire naturelle. Les Haricots, plantes annuelles de la famille des Légumineuses, sont originaires de l'Inde, et offrent à l'observateur, suivant les climats, des espèces différentes et des variétés à l'infini. Nous ne parlerons ici que des espèces que l'on mange aux Antilles. La qualité saine et nourrissante de ces graines les fait cultiver avec d'autant plus de soin que les insulaires en font un usage journalier.

Jadis, d'un vain dégoût nos poëtes esclaves,
N'entraient dans les jardins qu'embarrassés d'entraves.
Phébus ne nommait pas sans un tour recherché
Le Haricot grimpant à la rame attaché.

Castel.

Aujourd'hui les botanistes savent proclamer hautement des plantes si utiles aux besoins de l'homme, et que le luxe même n'exclut pas des tables les plus somptueuses.

Le mot *Phaseolus* vient, dit-on, de *Phaselus*, petit navire, par la ressemblance de la graine du Haricot à un petit navire de forme hollandaise ; l'ombilic dési-

gnant l'emplacement du mât, et les deux extrémités renflées figurant la proue et la poupe.

Caractères physiques. La première espèce est remarquable par la couleur jaune de ses fleurs en grappes droites et axillaires ; les tiges sont sous-ligneuses et grimpantes, et ne s'élèvent qu'à la hauteur de quinze à vingt pieds si elles trouvent des arbres pour leur servir de tuteur. Ses feuilles sont composées de trois folioles ovales, pointues, assez grandes, vertes, portées sur un pétiole commun, long et canaliculé en dessus ; les pédoncules sont axillaires, portent dans leur partie supérieure des fleurs en grappes de couleur jaune ; les gousses sont pendantes, larges et aplaties en forme de lame de damas ; les semences sont plates, rouges, larges marquées de taches noires.

La deuxième espèce a les folioles plus arrondies, les gousses à peu près de même, et les semences plates, larges, blanches, marquées de taches noires.

Analyse chimique. Les Haricots desséchés fournissent une matière extractive d'une saveur amère et âcre ; de la gomme avec du phosphate de potasse ; de l'amidon et de la fibre amilacée ; une substance glutineuse ou gliadine, et de l'albumine.

Propriétés médicinales. Le célèbre professeur De Candolle a observé que dans les plantes légumineuses, *celles dont les cotylédons minces, munis de pores corticaux se transforment en feuilles*, sont purgatives ; *et que celles dont les cotylédons épais ne changent point de forme dans le développement*, donnent des graines

NOURRISSANTES ; d'après cette juste théorie, il est facile de faire une sage application de l'une ou l'autre division des espèces. On mange, aux Antilles, les deux espèces que je viens de décrire ; leur substance farineuse fournit une nourriture abondante et solide ; mais dont tous les estomacs ne s'accommodent pas. Ils sont contraires aux personnes vaporeuses et qui sont incommodées par les flatuosités. Ces Haricots sont apéritifs, émolliens et résolutifs. On les dit aussi diurétiques et emménagogues. Leur farine entre dans les cataplasmes résolutifs pour résoudre et amollir les tumeurs.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT CINQUANTE-HUIT.

1. Feuilles ovales, fleurs jaunes en grappes de l'espèce suivante.
2. Haricot rouge taché de noir dans sa gousse entr'ouverte.
3. Autre Haricot à feuilles de lierre.
4. Sa gousse et ses fleurs roses.
5. Haricot blanc aplati tacheté de noir.

HARICOTS COMESTIBLES DES ANTILLES.

SUITE DES HARICOTS COMESTIBLES DES ANTILLES.

(*Résolutifs.*)

Synonymie. 1° Haricot de la Jamaïque.—Phaseolus latyroïdes. Lin. Diadelphie décandrie.—Tournefort, Papillonacées.—Jussieu, famille des Légumineuses.—Phaseolus erectus lathyroïdes, flore amplo coccineo. Sloan. Jam. Hist. 1, p. 183, t. 116, f. 1.—Phaseolus minor erectus pratensis, foliis oblongis, vexillo minore, siliquis gracilibus. Brown. Jam. 29.—Phaseolus major perennis, floribus spicatis, siliquâ breviori rotundiore semine albo sphærico. (Jamaïca, Pease.)—2° Haricot à feuilles obtuses.—Phaseolus fructu amplo coccineo et duro. Pl. t. 2, p. 86.—Canavali en sabre de M. Du Petit-Thouars. (Canavali incurva foliis rotundatis leguminibus incurvis.)—3° Pois inconnus.—4° Pois jaunes.—5° Pois Choucres.—6° Pois violet.—7° Pois Casse-Canary.—8° Pois des dames.—9° Pois des sorciers. 10° Pois à savon marbré blanc.—11° Pois à savon marbré tacheté.—12° Pois à savon marbré rouge.

Caractères génériques des Haricots. Calice à deux lèvres, la supérieure échancrée, l'inférieure à trois dents; étendard réfléchi; carène, étamines et style con-

tournés en spirale ; gousse allongée, comprimée, à graines aplaties, réniformes, oblongues, ayant un ombilic latéral. (M.)

Caractères particuliers. 1° Tige droite et non grimpante, folioles lancéolées, pédoncules allongés, légumes arrondis, en alène. (Pois de la Jamaïque.) 2° Pois sabre. Calice membraneux urcéolé, à cinq lobes inégaux arrondis, les deux supérieurs rabattus sur le pavillon de la corolle ; étamines diadelphiques inégales ; ovaire oblong, enveloppé à la base par un disque conique ; style courbé irrégulièrement ; légume marqué de deux arêtes le long de la suture, partagé en loges par des membranes sèches qui enveloppent les graines ; celles-ci attachées en travers par un réceptacle linéaire.

Histoire naturelle. On donne indifféremment aux Antilles le nom de Pois aux Haricots ; c'est pourquoi j'ai cru devoir conserver la dénomination qu'on leur connaît dans le pays. Il s'en trouve dans toutes les forêts, dans les savanes, au milieu des rochers, en si grande quantité, que tout le sol est panaché de leurs couleurs variées ; ils se marient élégamment aux Lianes qui, chargées des plus belles fleurs, jettent leurs ponts naturels sur les ravins que tapissent les *Héliconia* aux fleurs purpurines. On cultive particulièrement aux colonies l'espèce appelée Haricot sabre comme objet d'agrément, étant propre à couvrir en peu de temps des berceaux que ses belles grappes de fleurs décorent agréablement.

Caractères physiques. 1° Le Haricot de la Jamaïque est pourvu d'une racine blanche et oblongue, qui pousse

des tiges droites, faibles, cylindriques, verdâtres; ses feuilles sont composées de trois folioles oblongues, linéaires-lancéolées, glabres, d'un vert bleuâtre; les fleurs sont rouges, viennent sur des épis axillaires et pédonculés; il leur succède des gousses menues, brunes dans leur maturité. On trouve cette plante à la Jamaïque dans les prés. Il paraît que la forme de ses folioles est ce qu'il y a de plus remarquable.

2° Le Haricot sabre dont M. le professeur Du Petit-Thouars a fait le genre Canavali; leur tige grimpante s'entortille autour des supports qu'elle rencontre. La graine, dit-il, confiée à la terre, sort en germant ses deux cotylédons qui changent peu de forme; au-dessus se trouvent deux feuilles opposées, arrondies et un peu cordiformes à la base, qui acquièrent jusqu'à trois pouces de diamètre; les autres feuilles qui croissent après sont trifoliées; elles se développent successivement; elles sont accompagnées, à la base, de deux stipules petites et caduques; les folioles sont ovales, acuminées, égales, ayant cinq à six pouces de long et les deux tiers de largeur vers la base; elles sont d'un beau vert et lisses dans leur parfait développement; la tige, parvenue à une certaine élévation, commence à fleurir. C'est ordinairement vers la saison pluvieuse, en janvier ou février; elle continue plusieurs mois. Les fleurs axillaires partent deux à deux d'un point tuberculeux. Elles sont longues d'un pouce, et d'une belle couleur de chair.

Les légumes acquièrent en peu de temps les plus grandes dimensions; ils ont un pied de long; ils sont courbes; leurs bords parallèles ont près de deux pouces de large, sur une épaisseur de neuf à dix lignes; sa su-

ture est saillante et accompagnée, dans toute sa longueur, de deux plis en manière d'arêtes, ce qui la rend carenée ; les deux valves, en mûrissant, deviennent cartilagineuses ; elles s'ouvrent avec élasticité lorsqu'elles sont parvenues à maturité. Elles contiennent douze graines d'une couleur pourpre lilas éclatante, et entourées d'une membrane blanche ; les légumes étant encore verts sont très-délicats à manger.

3° Pois inconnus. Ils sont blancs comme les fleurs et oblongs. On les cultive dans les jardins, et on en mange les graines comme celles des pois d'Europe.

4° Pois jaunes. (*Phaseolus partim scandens, floribus magnis luteis racemosis, siliquis cruciatim positis longis, cylindraceis, minùs crassis, semine luteo*. Poupée-Desportes.) Cette plante produit des tiges, dit Nicolson, dont les unes sont grimpantes et les autres droites ; ses fleurs sont en grappes, grandes, jaunes ; ses siliques longues, cylindriques, remplies de graines jaunes.

5° Pois Choucres. Ses tiges sont grêles, grimpantes ; ses feuilles oblongues, disposées trois par trois à l'extrémité des branches, divisées par une côte en deux parties inégales, sans dentelure, pointues au sommet, arrondies à la base, d'un vert clair, lisses ; les graines plates. On les cultive, et ses graines sont très-délicates.

6° Pois violets ou Pois à Nègres. (*Phaseolus partim scandens floribus amplis violaceis racemosis, siliquis cruciatim positis, longis, cylindraceis et crassioribus, semine violaceo.*) Cette plante produit des rameaux dont les uns sont droits, les autres grimpans ; ses fleurs sont

grandes, en grappes, violettes ; ses siliques longues, épaisses, cylindriques, remplies de graines violettes.

7° Pois Casse-Canary, ou Pois à pigeons. (*Phaseolus erectus foliis imis amplioribus, floribus racemosis luteis, siliquâ longissimâ, gracili et cylindraceâ, semine minimo rotundo.*) Ses tiges sont droites ; les feuilles qui croissent au bas de la tige sont plus grandes que celles qui poussent au sommet ; ses fleurs jaunes, en grappes ; il leur succède une silique très-longue, grêle, de forme cylindrique, remplie de petites graines sphériques.

8° Pois des dames. (*Phaseolus erectus foliis rugosis, floribus oblongis albis, siliquâ fusiformi, pendulâ et crassâ, semine albo ex ovali compresso.*) Tiges grimpantes, feuilles ridées, fleurs blanchâtres; silique épaisse, cylindrique, graines ovales, blanches, aplaties.

9° Pois des sorciers. (*Phaseolus erectus, foliis rugosis, obscurè viridibus, floribus oblongis violaceis, siliquâ fusiformi, pendulâ, minùs crassâ, semine vel nigro, vel nigris maculis variegato.*) Tige droite ; feuilles ridées, d'un vert obscur ; fleurs oblongues violettes, siliques cylindriques, un peu épaisses, pendantes et remplies de graines noires, ou marquées de taches noires.

10° Pois à savon blanc. (*Phaseolus scandens floribus parvis, ex viridi-albicantibus, et racemosis, siliqua brevi, et latiore, semine albo compresso.*) Plante grimpante, à fleurs petites d'un blanc verdâtre, en grappe ; silique large et petite ; graines blanches, aplaties.

11° Pois à savon marbré, de même que le précédent, sinon que les graines sont bariolées.

12° Pois à savon rouge. Siliques moins larges ; graines petites et longues.

13° Pois chicanes. Tiges grimpantes ; fleurs en grappe, petites, blanches ; siliques courtes, un peu aplaties ; graines ovales, petites, blanches.

Nota. Il y a aussi le Pois de France. *Pisum sativum* ; le Haricot riz (*Phaseolus leptospermus*, etc.).

Analyse chimique. *Voyez* la précédente.

Propriétés médicinales. *Voyez* l'article précédent ; en ajoutant que le Pois sabre, *Barà m'areca* des Malabarois, *Favus dos paros sativo* des Portugais, est recommandé par Rhéede. Ses feuilles bouillies en eau de riz ferrée sont utiles dans les cachexies ; et les jeunes fruits râpés et combinés avec le gingembre, forment un excellent anti-spasmodique. Son feuillage, macéré dans l'huile de Ben, sert d'embrocation et de liniment dans les maladies du vagin.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT CINQUANTE-NEUF.

Le dessin est réduit à moitié de sa grandeur.

1. Haricot de la Jamaïque, sa gousse entr'ouverte et sa graine vue en situation, et en face pour laisser voir l'ombilic.
2. Portion d'une gousse de Dolic sabre à feuilles obtuses.
3. Pois inconnus, fleur et fruit.

4. Pois jaunes, fleurs et graine.
5. Pois choucre vu de face, et pour son épaisseur.
6. Pois violet.
7. Pois Casse-Canary.
8. Pois des Dames.
9. Pois des sorciers, fleur et graine.
10. Pois à savon blanc.
11. Pois à savon marbré.
12. Pois à savon marbré rouge.

AKÉE D'AFRIQUE.

(*Résolutive.*)

Synonymie. Akeesia africana foliis alternis, obtusè pinnatis; floribus racemosis, axillaribus. — De Tussac. Flor. des Ant. 1, p. 66, tab. 3. — Famille des Sapindées.

Caractères génériques des Akées. Genre de plantes dicotylédones, à fleurs complètes, polypétalées, de la famille des Savonniers, qui a des rapports avec les *Paulinia*, et qui comprend des herbes exotiques à l'Europe, à feuilles ailées sans impaire et dont les fleurs sont disposées en grappes simples, axillaires. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Un calice à cinq folioles; cinq pétales appendiculés; huit étamines; trois stigmates; une capsule trigone, à trois loges monospermes; les semences enfoncées dans un arille charnu.*

Caractères particuliers. Calice inférieur; corolle à cinq pétales insérés sur un disque glanduleux, munis à

AKÉESIE D'AFRIQUE.

leur base intérieure d'un appendice pétaliforme ; huit étamines, un ovaire libre, trigone ; pour fruit capsule trigone s'ouvrant par le sommet, l'embryon dépourvu de périsperme ; la radicule courbée en lobes ; feuilles alternes, pinnées avec impaire ; pédoncules accompagnés de bractées.

Histoire naturelle. C'est à M. le chevalier de Tussac que nous devons la connaissance de ce genre qui ne contient qu'une seule espèce. « Cet arbre, dit-il, originaire de Guinée, a été apporté par un vaisseau négrier à la Jamaïque, où il s'est très-bien naturalisé. Le bois de cet arbre a de la consistance et peut être employé avec avantage ; l'ombrage agréable qu'il procure, et le bel effet qu'il produit quand il est couvert de fruits rouges qui ressortent merveilleusement parmi son feuillage, le rendent propre à faire de belles avenues. La pulpe qui enveloppe une partie de la graine, ressemble, en quelque sorte, à des ris de veau, et se mange de même, cuite dans une fricassée de poulet, ou d'une autre manière. L'on vend ce fruit, qui commence à devenir commun, dans tous les marchés, de la Jamaïque. On peut multiplier cet arbre par ses graines ; elles lèvent très-facilement, mais il est délicat dans sa jeunesse et souffre difficilement la transplantation ; on peut le greffer sur le *Cupani* ou Châtaignier des Antilles ; il fleurit dans le même temps (en mai et juin) et ses fruits mûrissent comme ceux de ce dernier, en août et septembre. » La réunion de ces fruits, de la grosseur d'une poire et d'un rouge écarlate, offre le plus joli coup-d'œil.

Caractères physiques. L'Akée d'Afrique est un très-

bel arbre dont le tronc, haut de plus de cinquante pieds, supporte une cime touffue, composée de rameaux diffus, garnis de feuilles alternes, ailées, sans impaire, composées de folioles assez grandes, pédicellées, opposées, ovales, lancéolées, aiguës, glabres, entières, à nervures parallèles, luisantes et d'un vert foncé à leur face supérieure; les pétioles canaliculés. Les fleurs sont d'un blanc éclatant, pédicellées, opposées en croix et disposées en une grappe simple, axillaire; une bractée roussâtre, lancéolée, velue, persistante à la base de chaque pédicelle; le calice est velu, à cinq divisions très-profondes; les pétales velus, un peu plus longs que les calices; le fruit est une grosse capsule rouge, ovoïde, à trois angles obtus, s'ouvrant par le sommet en trois loges monospermes, contenant chacune une semence oblongue, noire, luisante, attachée à l'angle interne et enfoncée en partie dans un arille blanc, charnu, qui occupe toute la cavité inférieure de la loge. (Enc.)

Analyse chimique. Les fruits de l'Akée contiennent de la fécule amilacée, du mucilage, un principe acide et légèrement astringent.

Propriétés médicinales. Outre les propriétés culinaires de l'Akée, les médicastres des Antilles, depuis que ce bel arbre y est naturalisé, l'ont approprié aux besoins de l'homme en état de maladie. D'après ses principes constituans, on en a successivement employé les fruits cuits sous la cendre, comme maturatifs, et bouillis dans l'eau pour en composer des cataplasmes qu'on destine à amollir, résoudre, et qui peuvent disposer les tumeurs à suppurer. Dans les diarrhées, si

communes aux colonies, on en prescrit l'usage, lorsqu'il n'y a aucun inconvénient de les faire cesser. On en prépare alors une espèce de bouillie légèrement aromatisée avec la cannelle, et édulcorée avec le sucre ou le sirop de Batterie. Les dames créoles regardent l'eau distillée de ses fleurs comme un excellent cosmétique. Les fruits de l'Akée étant bouillis dans le vinaigre et l'eau sont employés en cataplasmes pour résoudre les tumeurs des mamelles et des testicules. On s'en sert aussi pour les hernies des petits enfans dans l'espoir de faire contracter l'anneau inguinal.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT SOIXANTE.

Le dessin est réduit au quart.

VINGT-DEUXIÈME CLASSE.

DES PLANTES EXCITANTES SPÉCIALEMENT DIRIGÉES SUR LES PROPRIÉTÉS VITALES DE L'APPAREIL GÉNITAL DE L'HOMME.

Plantes dites *Aphrodisiaques*, ou stimulantes directes des organes de la génération.

SOMMAIRE.

*

On donne le nom d'Aphrodisiaques (de *Aphroditè*, Vénus, déesse de la volupté) aux substances qui ont la vertu d'exciter l'appétit vénérien. Nous ne faisons point ici mention de cette classe, en faveur des individus privés, par une honteuse débauche et de luxurieux excès, de leurs facultés génératrices, mais pour offrir quelque consolation à ces époux vertueux et sages, qui, par une suite de causes différentes, se trouvent momentanément frappés de syncope génitale, et frustrés des moyens de se reproduire [1], et de payer leur tribut à la société.

[1] *Voyez* ce qu'on doit penser des aphrodisiaques dans mon ouvrage sur l'Anaphrodisie qui va paraître incessamment, et dans quels cas on doit employer les stimulans.

Il n'est pas permis de douter de l'influence des aphrodisiaques sur nos organes qu'ils surexcitent par des titillations enivrantes, en ranimant des feux presque amortis. M. Virey (sur le Dudaim de la Bible, Bulletin de Pharmacie, mai 1813) reconnaît qu'il est évident, par l'exemple même des animaux, chez lesquels on ne peut pas supposer, comme dans l'homme, l'influence de l'imagination, que cette action a lieu par certaines substances; « ainsi, dit-il, les chats sont spécialement excités par le *Marum*, la Cataire, les racines de Valériane, de Serpentaire de Virginie; on sait que les oiseaux auxquels on donne du Chenevi, du blé Sarrasin, du Fenugrec, entrent en chaleur, et que l'anus des carpes, au rapport de *Bloch*, frotté de musc ou de civette, les fait bientôt frayer. On ne niera point, continue le savant Virey, l'action très-énergique de plusieurs odeurs animales sur le système utérin de la plupart des femmes, etc. »

C'est surtout sous les climats les plus chauds qu'on a le plus souvent recours aux aphrodisiaques dans l'espoir de rétablir les fonctions des organes sexuels énervés par l'abus d'une puberté trop précoce; ajoutez à cela une transpiration excessive, l'abus des bains et des boissons rafraîchissantes. Cependant il est-des cas où les aphrodisiaques ne doivent pas être tirés de la classe des échauffans, car s'ils conviennent dans les climats froids et humides où les stimulans sont indiqués, on doit les prescrire avec beaucoup de réserve dans les climats chauds où les tempérans, les rafraîchissans, capables de lubréfier et de détruire la trop grande rigidité des organes, procurent le même avantage aux créoles d'Afrique, d'Amérique, et aux Persanes.

Nous allons passer en revue, d'après le beau travail de Virey, les différentes familles végétales qui offrent des espèces aphrodisiaques, soit directement ou indirectement; nous commencerons par les Cryptogames: plusieurs Champignons des Antilles, l'Agaric blanc à lames bistres, appelé vulgairement *Gniougniou*, les Truffes blanches, les Morilles, auxquels les ménagères luxurieuses associent les crabes, les écrevisses, le poisson salé ou la viande fumée, le piment et d'autres aromates, font de ce mets incendiaire une nourriture échauffante qui porte toute son action sur l'appareil de la vessie, et par réaction sur les organes génitaux. Heureux encore si ces courtisanes lubriques ne mêlent point secrètement à ces mets des substances plus énergiques, telles que les cantharides! « On frissonne, dit Chaumeton, en voyant la main des grâces présenter la coupe empoisonnée pour assouvir un passion brutale. »

Parmi les Aroïdes, plantes âcres et stimulantes, dit Virey, on distingue la racine de Colocasie (7e vol., p. 207), que les naturels des Antilles apprécient ainsi que les Égyptiens comme une plante miraculeuse en ce genre; le *Dracontium polyphyllum* (T. 3, p. 67, pl. 165); le *Calamus aromaticus* (ou le *Schœnanthe*, vol. 8, pl. 582.)

Les oignons et plusieurs espèces de la famille des Alliacées ont joui du temps de Martial d'une grande réputation en ce genre, puisqu'il dit :

Qui præstare virum Cypriæ certamine nescit,
Manducet bulbos, et benè fortis erit.

On doit ranger au premier rang des Aphrodisiaques les aromates produits par les Scitaminées, comme les Amomes, les Costus, le Galanga, le Gingembre, la Zédoaire, le Curcuma, etc., qui stimulent d'une manière sensible les organes génitaux.

Les Aristoloches, ainsi que toutes les plantes emménagogues, agissent aussi comme aphrodisiaques, et la famille aromatique des Laurinées, excepté le Laurier camphrier, qui est sédatif du système nerveux, produit des excitans nombreux, parmi lesquels on remarque l'Avocatier. (Vol. VIII, pl. 579.)

Parmi les Labiées il en est d'aphrodisiaques, excepté les espèces qui contiennent du camphre.

On n'est point encore d'accord sur la vertu aphrodisiaque, accréditée par les anciens, des Solanées qu'on ne pourrait regarder telles que par leur association avec les aromates.

Parmi les Chicoracées, les *Helianthus*, l'Artichaut deviennent indirectement aphrodisiaques parce qu'ils sont diurétiques et que par conséquent ils portent leur action sur les organes voisins de ceux de la génération.

Le Genseng (vol. VIII) et le Ninsi des Japonais sont aphrodisiaques, parce qu'ils appartiennent à la classe des Ombellifères, et que leurs graines sont échauffantes.

« Parmi les Papavéracées, dit Virey, il n'est que l'opium dont les préparations, unies à des aromates, passent pour le plus puissant des aphrodisiaques, au rapport des dames chinoises de Batavia, qui redoutent, en quel-

que sorte, que leurs maris fassent usage de cette préparation appelée *affion*. Mais si l'usage modéré de l'*affion* anime beaucoup d'abord la faculté générative, il ne tarde pas à l'épuiser en causant des illusions nocturnes voluptueuses, et en énervant le corps par la langueur générale qu'il produit.

Les Crucifères sont âcres et venteuses prises en alimens, mais elles stimulent les organes génitaux. Chaptal a guéri des atonies du membre viril qui duraient depuis quatre années par de simples immersions répétées dans une décoction rapprochée de graines de moutarde noire (vol. 6, p. 207, et classe des anti-scorbutiques, vol. 1, p. 97).

Dans les Méliacées on remarque la Cannelle blanche; dans les Malvacées, le Cacao; dans les Magnoliers, la Badiane; dans les Anones, le Canang aromatique (v. 6, p. 197), tous arbres exotiques dont les fruits et les écorces peuvent être considérés comme indirectement aphrodisiaques.

Dans les Orchidées, la Vanille doit être placée au premier rang.

Dans les Myrtoïdées, le Géroflier, le Myrte occupent un rang très-distingué, en raison de leurs propriétés stimulantes non équivoques; aussi le Myrte a-t-il été consacré à Vénus.

Les Papillonacées sont venteuses et excitent indirectement les fonctions de l'appareil génital; aussi Pithagore, dit encore Virey, défend-il de manger des fèves; tandis que l'Arachide (v. 4, p. 159, pl. 268) passe pour augmenter la sécrétion du sperme.

Dans les Térébinthacées, on remarque l'Anacarde vanté jadis comme stimulant universel.

Dans les Urticées, les Figues sont seulement regardées comme analeptiques; mais le Chanvre indien qui entre dans la composition du *bangi* des Indiens et du *malac* des Turcs est un puissant aphrodisiaque. Souvent, si l'on en croit Linné, ces peuples, dit Chaumeton, se contentent de réduire la poussière des étamines du Chanvre mâle en trochisques, au moyen de la salive. Les Indiens, selon Acosta, mangent la graine et les feuilles de cette plante pour augmenter leur vigueur dans l'acte vénérien, et pour exciter l'appétit. Les personnes de condition, et spécialement les militaires qui veulent se délasser de leurs travaux, et dormir sans inquiétude, en font une poudre à laquelle ils ajoutent de l'Areca, un peu d'opium et du sucre; s'ils ont envie d'avoir, en dormant, des rêves et des illusions agréables, ils y mêlent du camphre, du macis, des girofles et de la muscade; si, au contraire, ils veulent être animés, réveillés et plus enclins aux plaisirs de l'amour, ils y joignent de l'ambre gris et du musc, et en font un électuaire avec du sucre (Chaumeton, D. D. S. M.)

Enfin ce sont, dit M. Virey, les diverses espèces de Poivre, le Bétel, le Pinang, mâchés habituellement par les Asiatiques, qui excitent le plus l'odaxisme et le prurit des organes sexuels; ainsi que dans la famille des Conifères, les huiles volatiles, âcres et diurétiques de térébenthine, de genièvre, de sabine qu'il faut employer avec beaucoup de réserve.

Il paraîtrait, d'après l'opinion de M. Virey, que le Dudaim de la Bible demandé, pendant la saison des blés, à Lia par Rachel, sa sœur, était un Orchis.

Ne devant traiter ici que des substances végétales, nous nous contenterons seulement de citer la teinture de musc en embrocation, comme ayant réveillé les organes génitaux d'un octogénaire. Nous nous abstiendrons de parler de l'urtication, des ligatures, de l'électrisation, des irritations diverses données à la peau dans l'espoir de provoquer une vigueur artificielle. On trouvera, dans notre ouvrage sur l'Anaphrodisie, tous ces détails qui seraient entièrement déplacés dans cette Flore des Antilles.

Théodore Descourtilz Pinx. Perée Sculp

VANILLE AROMATIQUE.

ANGREC VANILLE AROMATIQUE.

(*Aphrodisiaque.*)

Synonymie. Vanille du Mexique, Héliotrope du Pérou. — Epidendrum Vanilla. Lin. Gynandrie diandrie. — Jussieu, famille des Orchidées. — Epidendrum scandens, foliis ovato-oblongis, nervosis, sessilibus, caulinis, cirrhis spiralibus. Lin. — Lobus aromaticus, subfuscus terebinthi corniculis similis. Bauh. p. 404. — Lobus oblongus aromaticus. Clus. Exot. 72. — Aracus aromaticus, Tlilxochitl, seu flos niger Mexicanis dictus. Hern. 38. — Volubilis siliquosa mexicana, foliis plantaginis. Raj. Hist. 1330. — Les Anglais l'appellent *Vanilla*; les Espagnols : *Vaynilla*; les Portugais *Vanilha*, et les Mexicains *Tlilxochitl* (Fruit noir).

Caractères génériques des Angrecs. Genre de plantes unilobées, de la famille des Orchidées, qui a des rapports très-marqués avec les Elléborines, les Limodores et les Aréthuses, et qui comprend des plantes exotiques, la plupart parasites, produisant des fleurs très-agréables à la vue, et dont une espèce, connue sous le nom de

Vanille, est remarquable par l'odeur suave de ses fruits. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Un calice à six divisions, dont l'inférieure concave, creusée en capuchon, ayant son limbe dilaté en lame, élargi; stigmate concave, adhérent; capsule très-allongée, en forme de silique charnue, cylindrique, à une seule loge, à deux valves; semences globuleuses.*

Caractères particuliers. Pétale inférieur, formant un cornet; tige grimpante, feuilles ovales, oblongues, nerveuses, sessiles, caulinaires; vrilles spirales.

Histoire naturelle. La Vanille, si recherchée pour l'odeur suave de ses gousses, est de la famille des Orchidées. Elle croît, aux lieux humides et ombragés, sur le bord des sources et des ruisseaux, aux Antilles, et dans tous les endroits chauds de l'Amérique méridionale. On distingue trois espèces de Vanille dans le commerce; la première, nommée *Pompona* ou *Bova* par les Espagnols, donne des gousses plus grosses que les autres, comme renflées et d'une odeur très-pénétrante; la seconde, plus estimée, est désignée sous le nom de *Vanille de leg* ou *légitime*, c'est la *Vanille odorante du Mexique* que je décris ici; ses gousses sont minces, son odeur très-suave; la troisième, qui est la moins estimée de toutes, est la *Vanille bâtarde des Antilles*. Ces différentes Vanilles ne sont toutefois que de simples variétés du même fruit, dépendantes de la culture, du climat, ou des préparations qu'on lui fait subir.

La seule Vanille de leg est la bonne; les battans de ses siliques, d'un roux brun, sont un peu coriaces, cassans néanmoins, et out un aspect gras et huileux. La

pulpe qu'ils renferment est roussâtre, remplie d'une infinité de petits grains noirs, luisans ; elle est un peu âcre, grasse, et a une odeur suave qui tient de celle du baume du Pérou. La Vanille de leg doit être d'un rouge brun foncé, ni trop noire, ni trop rousse, ni trop gluante, ni trop desséchée ; ses siliques doivent être pleines, et un paquet de cinquante doit peser plus de cinq onces ; quand il en pèse huit, il a acquis l'épithète de *sobrebuena*, excellente. L'odeur en doit être pénétrante et agréable ; quand on ouvre une de ces siliques bien conditionnée et fraîche, on remarque qu'elle contient une liqueur noire, huileuse et balsamique, où nagent une infinité de petits grains noirs, presque imperceptibles, qui exhalent une odeur si expansive qu'elle assoupit et enivre. Geoffroi observe avec raison, dans sa Matière médicale, qu'on ne doit point rejeter la Vanille qui se trouve couverte d'une fleur saline, ou de pointes salines très-fines, entièrement semblables aux fleurs du benjoin. Cette fleur n'est autre chose qu'un sel essentiel dont ce fruit est rempli, qui sort au-dehors quand on l'apporte dans un temps trop chaud.

La *Pompona* a l'odeur plus forte, mais moins agréable ; elle donne des maux de tête, des vapeurs et des suffocations. La liqueur de la *Pompona* est plus fluide, et ses grains sont plus gros ; ils égalent presque ceux de la moutarde.

La *Simaroua* est moins odorante ; elle contient aussi moins de liqueur et de graines.

Lorsque les Vanilles sont mûres, les Mexicains les cueillent, les lient par les bouts et les mettent à l'ombre

pour les faire sécher; lorsqu'elles sont en état d'être gardées, ils les plongent dans une huile qu'ils tirent des cerneaux de la noix d'acajou, afin de les rendre souples et de les mieux conserver; et ensuite ils les mettent par paquets de cinquante ou de cent, pour les envoyer en Europe. (Encyc.)

La récolte de Vanille se fait pendant les mois de novembre et de décembre. Quand on laisse la silique mûre trop long-temps sur la plante sans la cueillir, dit Valmont-Bomare, elle crève, et il en distille une petite quantité de liqueur balsamique noire, odorante, et qui se condense. Les habitans du pays ont soin de la ramasser dans de petits vases de terre qu'on place sous les gousses, et de la garder pour eux.

Les marchands du Mexique, connaissant le prix qu'on attache en Europe à la Vanille, la sophistiquent en retirant la pulpe des gousses, et en la remplaçant par de la paille hachée, puis en récoltant les valves, ou en les cassant, ou en la mettant macérer dans l'huile de noix d'acajou, pour les rajeunir et les rendre plus souples. Les endroits où l'on trouve le plus de Vanille, sont la côte de Caraque et de Carthagène, l'isthme de Darien, le golfe de Saint-Michel jusqu'à Panama, le Jucatan, les Honduras, et maintenant Cayenne et les Antilles dans les endroits frais et ombragés. La bonne Vanille vaut à peu près 150 francs la livre.

Caractères physiques. La Vanille du Mexique est sarmenteuse; elle grimpe et étaye sa faiblesse en s'entortillant le long des arbres et arbrisseaux voisins; elle s'y attache par des vrilles, à la manière des vignes, des

lierres, des grenadilles, etc.; ses racines sont longues d'environ deux pieds, presque de la grosseur du doigt et traçantes : sa tige est de la même grosseur, noueuse; ses nœuds sont écartés d'environ trois pouces et donnent naissance chacun à une feuille, et communément à une vrille; les feuilles sont disposées alternativement, entières, pointues, garnies de nervures longitudinales, comme celles du plantain, concaves ou en gouttière à leur partie supérieure, lisses, vertes, un peu épaisses, cependant molles et un peu âcres au goût : cette tige, qui est cylindrique, verte, et remplie intérieurement d'un suc visqueux, pousse des rameaux aux extrémités desquels paraissent en mai des fleurs irrégulières, de couleur rouge cramoisi, composées de six pétales, dont cinq sont disposées comme ceux des roses; ils sont oblongs, étroits, tortillés, ondés et d'un rouge cramoisi; le sixième, en forme de cornet ou de *nectarium*, occupe le centre; il est roulé en forme d'aiguière; aux fleurs qui naissent en grappes axillaires, succède une gousse molle, charnue, étroite, pulpeuse, brune et de six pouces au plus de longueur, remplie d'une infinité de petites graines noires et luisantes; cette gousse ou capsule odoriférante s'ouvre en deux valves comme une silique.

Analyse chimique. Les follicules : huile grasse, d'un jaune brunâtre, ayant une odeur désagréable et une saveur douce, mais un peu rancie, 10, 8; résine molle, à peine soluble dans l'éther, qui, étant chauffée, sent d'abord la Vanille, ensuite l'urine, 2, 3; matière extractive, légèrement amère, avec de l'acétate de potasse, 16, 8; matière extractive acide, âcre, un peu amère, analogue au quinquina, 9; matière extractive douce, 1, 2;

fibre ligneuse, 20; matière extractive oxygénée (ulmine) qu'on extrait par la potasse, 7, 1; gomme qu'on extrait par la potasse, 5, 9; acide benzoïque, 1, 1. Quant à l'huile volatile, on n'en obtient d'aucune manière; la cendre contient un peu de cuivre. (Bucholz. Répert., 11, 253. Virey, p. 97.)

Propriétés médicinales. La Vanille est un puissant excitant des organes générateurs en particulier, et de toute l'économie en général; ce qui la fait regarder comme tonique, échauffante, stomachique, céphalique, carminative, emménagogue, aphrodisiaque, etc. Son arôme diffusible pénètre en peu d'instans tous les systèmes, et convient dans les cas d'atonie, de dispepsie, de mélancolie, d'hypochondrie, de chlorose, de catarrhe muqueux, passés à l'état chronique; de ménorrhée atonique chez les femmes décolorées et lymphatiques. Elle détermine en ce cas les contractions de l'utérus et facilite l'écoulement des règles, ou procure l'expulsion du fœtus lorsque l'utérus éprouve un défaut d'action. On l'ordonne alors à la dose d'un ou deux gros dans du vin ou du lait, mais rarement on l'emploie comme médicament, et on l'approprie de préférence aux usages économiques.

La Vanille est contraire aux jeunes gens secs, ardens, et trop irritables, ainsi qu'aux individus disposés aux maladies inflammatoires, aux hémorragies et aux affections cutanées avec sur-excitation; mais associée au sucre, en conserves, en crêmes, en pastilles, en sirop, elle convient aux tempéramens faibles, aux personnes de cabinet, à ceux qui prennent peu d'exercice, et dont, par conséquent, les fonctions digestives sont languis-

santes. Les gens d'office en tirent un grand parti, les limonadiers en parfument le punch, les glaces, les sorbets; les confiseurs en font d'excellens bonbons, des pâtes légères, des liqueurs, etc., et surtout en aromatisent leur chocolat. Les parfumeurs en sont prodigues dans la confection de leurs poudres, de leurs pommades, et des essences qu'ils destinent à la toilette. On retire l'arôme de la Vanille soit en frottant les gousses, ou plutôt en les malaxant avec du sucre, au moyen d'un pilon et d'un mortier de marbre, soit en les faisant infuser dans de l'alcool rectifié qui s'empare de tous ses principes volatils. Les Nègres en font usage le jour d'une nouvelle conquête, sous le nom d'*eau de magnanimité*.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT SOIXANTE-UN.

Le dessin est réduit au quart.

1. Gousse, demi-grandeur, s'ouvrant par le bas.
2. Gousse de grandeur naturelle, coupée transversalement pour laisser voir la pulpe et les graines.

MUSCADIER AROMATIQUE.

(*Aphrodisiaque.*)

Synonymie. Myristica aromatica. Lin. Polyandrie monogynie. — Jussieu, famille des Lauriers. — Myristica foliis ovato-lanceolatis, nervis lateralibus simplicibus, bracteis orbiculatis, fructu glabro. — Lam. Nux moschata fructu rotundo. Bauh. Pin. 407. — Nux aromatites. Clus. Exot., p. 179. — Pala et Bougo-Pala. Pis. Bras. Mant. Arom., p. 173. — Myristica officinalis. Lin. P. Suppl., p. 265. — Nux baudensis. Jiansibaut. Arabe. Avic. — En anglais : *Nutmeg*. — En espagnol : *Moscadero*, *Nuez de especia*. — En portugais : *Moscadeiro*, *Nox Moscada*.

Caractères génériques des Muscadiers. Genre de plantes à fleurs dioïques, de la famille des Lauriers, qui renferme des arbres ou arbrisseaux exotiques toujours verts, à feuilles simples et alternes, à rameaux dépourvus de stipules, et à fleurs axillaires, petites, portées sur des pédoncules plus ou moins divisés et plus courts que les feuilles. Son caractère essentiel est

Theodore Descourtilz Pinx.

MUSCADIER AROMATIQUE.

d'avoir : *des fleurs dioïques ; un calice d'une seule pièce, divisé en trois ; point de corolle ; une baie drupacée monosperme, à brou bivalve, et à coque couverte d'une membrane en réseau, ou laciniée.*

Caractères particuliers. Calice trifide ; feuilles ovales-lancéolées ; réseau et baie très-odoriférans.

Histoire naturelle. Il paraît que les Arabes ont connu les premiers le fruit du Muscadier. Avicenne, médecin célèbre, en donne l'histoire (lib. 2, cap. 5o3, p. 358) sous le nom de *Jiansibau* ou *Noix de Banda.* C'est le *Jusbagne* de Sérapion, et le *Moscharion* des Grecs modernes. Linné n'eut qu'une connaissance imparfaite des fleurs du Muscadier, dont le commerce ne faisait alors connaître que le fruit. On doit l'histoire botanique de cet arbre intéressant à M. le chevalier de Lamarck qui, d'après les renseignemens qui lui furent transmis par M. Ceré, directeur du jardin du Roi à l'Ile-de-France, publia un Mémoire sur le Muscadier, dont il lui fut envoyé des branches chargées de fleurs et de fruits. La Muscade offre une branche importante de commerce, dont les Hollandais se sont, pendant long-temps, réservé le commerce exclusif. « Les Hollandais, ou plutôt la compagnie des Indes ayant intérêt à faire seule le commerce des épiceries, éloigna les Européens des Moluques, et fit garder scrupuleusement les côtes, afin d'empêcher la contrebande des Insulaires avec la Chine, les Philippines, Macassar, etc. La compagnie craignait qu'on n'enlevât les plants de ces substances précieuses pour les faire réussir ailleurs. Elle fit donc détruire ces arbres utiles dans toutes les îles dont l'étendue ne permettait pas une garde sévère, et on ne

les conserva que dans de petites îles, où il était facile de garder ces dépôts précieux. La compagnie fut obligée d'indemniser les souverains de ces îles; et le roi de Ternate avait seul une indemnité de vingt mille rixdalers par an. Lorsqu'elle ne put déterminer certains souverains à brûler les plants, elle les brûlait par la voie de la guerre, ou, si elle n'était pas la plus forte, elle leur achetait annuellement les feuilles des arbres, encore vertes, sachant bien qu'après trois ans de ce dépouillement, les arbres périraient, ce qu'ignorent sans doute les Indiens. » (BOUGAINVILLE, *Voyage autour du monde.*)

L'île de Banda est couverte de Muscadiers. Chef-lieu du gouvernement hollandais, Batavia est l'entrepôt de toutes les productions des Moluques. La recette d'épiceries s'y apporte tout entière; on charge chaque année sur les vaisseaux ce qui est nécessaire pour la consommation d'Europe, et on brûle le reste. Autrefois on n'observait la culture de la Cannelle qu'à Ceylan; celle de la Muscade qu'à Batavia; et celle du Girofle qu'à Amboine, et à Ulcaster, mais maintenant les Antilles en offrent de riches plantations.

Les insulaires de Banda et de Batavia, par esprit commercial, mettent tant de discrétion dans le secret de leur gouvernement, qu'un habitant de Batavia fut fouetté, marqué et relégué dans une île presque déserte, pour avoir montré à un Anglais le plan des Moluques.

La récolte des épiceries commence en décembre. Les gouvernemens d'Amboine et de Banda assemblent, vers la mi-septembre, tous les *Orençaies* ou chefs de leurs

départemens, et, après plusieurs jours de fête, ils s'embarquent dans de grands bateaux, appelés *coracores*, pour faire la tournée de leur gouvernement, et brûler les plants d'épiceries inutiles. Les habitans de l'île de *Ceram* et les *Papous*, où vient aussi le Girofle, sont souvent en guerre avec les Hollandais, dont ils repoussent l'invasion afin de ne point leur laisser brûler leurs arbustes.

On récolte la Muscade de la manière suivante : Lorsque les fruits sont mûrs, on les détache de l'arbre avec de longs crochets, on incise le brou, qui ne sert à rien, et on en retire la Muscade. On entasse le brou qui, en pourrissant, produit une espèce de champignon noirâtre, appelé *Boletus Moschati*, que les habitans recherchent avec avidité pour mêler à leurs *brèdes* ou *calalous*. Les habitans, rentrés chez eux, enlèvent avec soin, au moyen d'un couteau, le *macis* (enveloppe réticulaire rouge) qu'on appelle *risbese* en Arabie, *bougopala* aux Moluques, et improprement *fleurs de muscade* en Europe. Ils l'exposent au soleil pendant un jour, puis à l'ombre pendant sept, afin qu'il se ramollisse. Ils l'arrosent ensuite d'eau de mer pour lui conserver son humidité et son huile; ils le conservent, à demi-sec, dans des sacs, après les avoir soumis à la presse, pour en épancher l'eau qui ferait pourrir le macis qui serait d'ailleurs bientôt attaqué par les vers.

On expose alors au soleil ou devant le feu pendant trois jours les noix Muscades, dans leurs coques ligneuses, et lorsque, en les agitant, on les entend *grelotter*, on concasse l'enveloppe avec de petits bâtons. On choisit les plus belles pour envoyer en Europe; les

moyennes servent aux usages du pays, et des plus petites on retire une huile aromatique dont le produit est de trois onces par livre. Cette huile est concrète et a l'odeur de la noix Muscade. La noix et le macis donnent, par la distillation, une huile essentielle, transparente, volatile et d'une odeur exquise.

La Muscade, pour être transportée intacte en Europe et ne point se corrompre, a besoin de subir une préparation qui consiste à la laisser macérer dans de la chaux d'écailles d'huître mise en effervescence avec de l'eau de mer, et en consistance de bouillie; ou bien on plonge deux ou trois fois les Muscades, renfermées dans de petits paniers, dans cette espèce de saumure. On les met ensuite en tas, où elles s'échauffent, et laissent exhaler leur humidité superflue. Elles peuvent alors passer la mer.

Dans l'île de Banda, on les prépare d'une autre manière. Après les avoir transpercées avec une aiguille, on les fait bouillir dans l'eau, avant leur parfaite maturité, afin de détruire leur saveur âpre et acerbe; on les cuit ensuite dans du sirop de sucre. D'autres font confire les Muscades fraîches dans de la saumure ou du vinaigre, et, quand on en veut manger, on les fait macérer dans l'eau douce et cuire dans le sirop de sucre.

On présente, aux Indes, dans les desserts, les Muscades entièrement confites. Les insulaires en mangent en prenant le thé; les uns n'en prennent que la chair; d'autres le *macis*; mais on a coutume de rejeter le noyau qui est précisément la noix Muscade. Les marins en mâchent le matin pour prévenir le scorbut; mais les

Hollandais assurent que l'abus de la Muscade confite produit des affections soporeuses. Il paraît que le pigeon ramier des Moluques, très-friand de ces fruits, devient, par suite de sa digestion, un grand planteur de Muscadiers. Les Hollandais qui n'ont pu vendre leur cargaison préfèrent la jeter à la mer ou la brûler, que de la donner à vil prix. On a vu, dit Valmont-Bomare, un pauvre particulier qui, dans un semblable incendie, ayant ramassé quelques *Muscades* qui avaient roulé du foyer, fut pris au corps, condamné de suite à être pendu, et exécuté sur-le-champ! Après cette combustion, les pieds des spectateurs baignaient dans l'huile essentielle de Muscade et autres épiceries, mais il n'était permis à personne d'en ramasser.

Il découle de l'arbre fendu un suc rougeâtre, âcre et visqueux, dont on n'a point encore fait l'application en médecine. Il existe dans les forêts de Banda un Muscadier sauvage qui donne des fruits deux fois par an, en juin et en décembre. Il sert à la sophistication des vraies Muscades.

On se sert de la Muscade en Europe pour aromatiser les alimens, et rappeler l'appétit languissant. Les Anglais composent leur *sangris* avec de l'eau chaude, du sucre, du vin de Madère et de la Muscade. Il est une autre préparation plus recherchée et plus agréable, c'est le *cup* ou *négus*, espèce de limonade vineuse des Anglais, analogue aux sorbets des Orientaux. Voici sa formule : Prenez vin de Madère, deux livres; cidre, quatre livres; poiré, deux livres; deux citrons pelés, coupés par tranches; Muscade râpée, demi-gros; sucre en poudre, quantité suffisante. « On trempe dans cette boisson, dit

Virey, de la croûte de pain rôtie, bien chaude, ou du biscuit. »

Propriétés physiques. Le Muscadier fait l'ornement des îles où on le cultive par son port agréable, par la richesse de sa végétation, par la forme arrondie de sa cime et l'élégance de son feuillage touffu. Il s'élève à trente pieds environ, et ses branches sont verticillées de distance en distance. Le Muscadier officinal, seule espèce qui porte le fruit aromatique, est de la grosseur d'un poirier. Son bois est tendre, et l'écorce en est cendrée. Ses feuilles alternes, simples, pétiolées, entières et lisses, longues de six pouces sur trois de largeur, ressemblent à celles du pêcher d'Europe; elles sont d'un beau vert en dessus, et d'un vert blanchâtre en dessous. Lorsqu'on les froisse entre les doigts, elles exhalent une odeur fragrante très-agréable. Les fleurs petites, axillaires et pédonculées sont disposées en corymbe. Elles sont rosacées, jaunâtres, inclinées, et d'un parfum très-agréable. Les fleurs femelles sont plus courtes et moins nombreuses que les mâles. Ces fleurs sont remplacées par un fruit pyriforme, ou baie drupacée de la grosseur d'une pêche, attachée à un long pédoncule, et dont le noyau, si recherché, est recouvert d'une triple écorce. La première ou *brou* est charnue, molle, d'une forte épaisseur, velue et verdâtre, parsemée de taches rougeâtres, dorées et purpurines, à l'instar de nos abricots et de nos pêches.

Cette grosse écorce, d'un goût acerbe, s'ouvre spontanément lors de la maturité du fruit. Sous ce brou est une autre enveloppe réticulaire, visqueuse, huileuse, comme cartilagineuse, d'une couleur de feu, d'une

odeur aromatique fort agréable ; d'une saveur âcre et balsamique assez gracieuse, qu'on appelle *macis*, et improprement fleur de Muscade. Sous cette membrane enfin réside une coque dure, ligneuse, d'un brun roussâtre, cassante, contenant une amande qui est la *Muscade*.

Et les noix de Banda parfument nos bosquets.

CASTEL.

ANALYSE CHIMIQUE. D'après un travail soutenu et beaucoup d'expériences *tentées* par le savant chimiste M. Bonastre, pour s'assurer de la présence de la fécule dans la noix muscade, il résulte (Journ. de pharmacie, juin 1823) que les principes constituans de la Muscade et les plus utiles à la pharmacie, peuvent *être établis* ainsi sur cinq cents parties : Matière insoluble (Stéarine), 120 ; matière butyracée colorée soluble (Elaïne), 38 ; huile volatile, 30 ; acide, 4 ; fécule, 12 ; gomme, ou naturelle, ou formée, 6 ; *résidu ligneux*, 270 ; perte, 20 ; total 500. Les Muscadiers sauvages, d'après des analyses exactes de M. Bonastre, donnent une huile concrète, ou beurre végétal, brun, assez analogue à l'huile de Muscade ordinaire. Le Muscadier, appelé le Suif de Cayenne, ou *Virola sebifera* d'Aublet, procure également un beurre roux, d'une odeur aromatique, dont on fabrique des flambeaux et des bougies. (*V.* vol. VI, p. 216, pl. 432).

PROPRIÉTÉS MÉDICINALES. Le *macis* et la *muscade* exhalent une odeur très-agréable ; leur saveur est chaude, aromatique, un peu grasse, surtout dans le *macis*. Ces deux substances agissent puissamment sur les organes de

la digestion, et par suite sur l'organisme, particulièrement sur l'appareil génital, ce qui les a fait classer parmi les toniques diffusibles, les excitans, les stomachiques, les aphrodisiaques, etc. Elles influent directement sur le système nerveux, et c'est pour cette raison qu'on en prescrit par gouttes la teinture pour rétablir les fonctions digestives, corriger la mauvaise haleine, qui en est une conséquence, et exciter l'appétit chez les personnes lymphatiques, et pour combattre la chlorose, la goutte atonique et l'hypocondrie; contre certaines diarrhées muqueuses et rebelles passées à l'état chronique; contre le vomissement spasmodique. On les recommande en mastication dans la paralysie des muscles de la déglutition, et en fumigation dans la *paralysie universelle*, les spasmes de l'utérus, et les coliques venteuses. Les embrocations sur l'épigastre, faites avec la teinture de macis ont souvent fait cesser les hoquets et la toux qu'éprouvent les femmes enceintes lymphatiques, car le moyen ne conviendrait pas à celles qui sont sanguines, ou pléthoriques, et qui sont douées d'une grande susceptibilité nerveuse. Il faut bien observer que si le macis et la muscade, à petite dose, offrent quelques avantages comme médicament, leur abus peut produire des tremblemens, le délire, le coma, et même une congestion cérébrale. La dose est d'un scrupule à deux. L'huile volatile se donne par gouttes. L'eau distillée est employée souvent avec succès dans certaines fièvres adynamiques et pernicieuses, à la fin des dysenteries, toutes les fois en un mot qu'on a besoin de stimuler la muqueuse des voies digestives; dans le catarrhe atonique des intestins, et autres affections morbides causées par atonie.

Des noirs superstitieux emploient la Muscade dans leurs philtres; d'autres routiniers en font avaler aux militaires blessés, dans l'espoir de prévenir la gangrène des plaies dont on a retardé le pansement.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT SOIXANTE-DEUX.

Les figures sont réduites à moitié.

1. Drupe s'entr'ouvrant à l'époque de la maturité.
2. Graine accompagnée du macis ou arille qu'on a renversé.
3. Graine dans sa coque ligneuse, coupée à moitié.
4. Muscade ouverte où l'on voit l'embryon à la base du périsperme marbré. (Deux tiers de grosseur.)
5. Noix muscade entière, de grosseur naturelle.

AMOME GINGEMBRE.

(*Aphrodisiaque.*)

Synonymie. Amome des Indes. — Amomum Zingiber, scapo nudo, spicâ ovatâ. Lin. Classe première, Monandrie monogynie. — Jussieu, famille des Balisiers. — Amomum minus, foliis angustis; scapo nudo, apice spicâ clavatâ terminato. Inschi. Rheed. Mal. 11, p. 21, tab. 12. — Zingiber majus Rumph. Amb. 5, p. 156, t. 66. — Iris tuberosa, Zingiber dicta, Mor. Oxon. — Mangaratia sive Zingiber. Pison. 227. — Chilli Indiæ orientalis, sive Zingiber fœmina; Anchoas, Hem. 119. — Katou-Inchi-Kua. Hort. Mal. — Arundo humilis radice acri. Pl. J. A. 54, p. 112. — En anglais : *Ginger*. — En espagnol : *Gingibre*.

Caractères génériques des Amomes. Genre de plantes unilobées, de la famille des Balisiers, qui comprend des herbes exotiques dont les feuilles ressemblent à celles des roseaux, et dont les racines et les graines ont un goût aromatique et piquant. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Un calice extérieur trifide, l'inté-*

Thédore Descourtilz Pinx. Perée Sculp.

AMOME GIMGEMBRE.

rieur tubulé, monophylle, à quatre divisions inégales; une étamine à anthère sur le côté du filet; un style; un stigmate; capsule à trois loges polyspermes, charnue ou coriace, lisse.

CARACTÈRES PARTICULIERS. Scape nu; épi ovale. (Vivace.)

HISTOIRE NATURELLE. Le Gingembre indigène aux Indes-Orientales et à l'Afrique, commun en Chine dans les montagnes sableuses et incultes des environs de Gingi, d'où il tire probablement son nom; le Gingembre que François Mendoza a le premier transporté à la Nouvelle-Espagne, est encore une de ces productions aromatiques dont le riche sol des Antilles est dépositaire, et qui offre à la thérapeutique un puissant stomachique, un carminatif, un aphrodisiaque, etc. Il vient par boutures, c'est-à-dire par pattes qu'on plante, ou de graines qu'on sème. On reconnaît que le Gingembre est mûr lorsque les feuilles se dessèchent; il faut alors arracher les racines qui deviendraient filandreuses, si on les laissait plus long-temps en terre. Les racines de Gingembre du commerce sont nettoyées et desséchées avec le plus grand soin, puis recouvertes de chaux en poudre, afin d'en éloigner les insectes.

Les Anglais font un usage journalier de la poudre de Gingembre comme condiment, soit avec les viandes, soit avec le thé, voire même avec les fraises. Les dames créoles rehaussent le goût de leur *karics* et de leurs *calalous* avec la poudre de cette racine précieuse, dont on offre aussi le soir, en guise de thé, l'infusion comme propre à faciliter les fonctions digestives. Chaque maî-

tresse de maison est jalouse de procéder elle-même à cette préparation, et peut dire ce que Delille disait du café :

Charmé de ton parfum, c'est moi seul qui dans l'onde,
Infuse à mon foyer ta poussière féconde.

Les maquignons, pendant les foires où ils exposent leurs chevaux aux regards empressés des amateurs, voulant donner l'apparence de vigueur aux haquenées chez lesquelles ils ont provoqué l'emphysème pour simuler un embonpoint réel, mâchent du Gingembre, et l'introduisent dans le rectum du pauvre animal, qui, y éprouvant un prurit, un picotement insupportables, en raison de la présence de cette racine âcre et brûlante, sent renaître son ancienne vigueur, bondit comme un poulain et en impose à l'acheteur qui ne connaît pas cette supercherie. Mais bientôt l'effet produit par l'irritation cesse, et le cheval redevient morne et rosse comme il était auparavant.

Les racines de Gingembre, encore vertes et quoique laxatives, se mangent en salade, et coupées par tranches. Leur infusion dans le vinaigre l'aromatise, et lui donne du montant. On fait confire aux Antilles ces mêmes racines à demi mûres avec du sucre pour les servir au dessert.

Caractères physiques. La racine de Gingembre est tubéreuse, articulée, un peu comprimée par ses parties latérales, avec des prolongemens palmés ou *pattes*, larges et arrondis à l'extrémité libre. Sa surface extérieure est tantôt d'un blanc jaunâtre, tantôt d'un gris

cendré, souvent de couleur pourpre. La cassure est blanche, compacte, résineuse, d'une odeur volatile et pénétrante, d'une saveur aromatique, âcre et brûlante.

Le Gingembre pousse des tiges droites, stériles, simples, hautes de deux à trois pieds; les feuilles sont alternes, ensiformes; elles ont sept pouces environ de longueur sur deux de largeur. Le dessous est partagé par une côte saillante, accompagnée de nervures latérales fines et obliques.

Au milieu des tiges, s'élèvent de la racine des hampes écailleuses portant à leur sommet un épi ovale, embriqué d'écailles membraneuses, concaves, d'abord verdâtres avec la pointe jaunâtre, puis d'un beau rouge en mûrissant. Les épis du Gingembre, en forme de massue, offrent à l'œil les plus vives couleurs. Ils contiennent des fleurs jaunâtres, ponctuées de rouge, que le soleil du matin voit éclore, et qui souvent se fanent avant la fin du jour. La corolle est monopétale, et a son limbe divisé en quatre parties inégales, dont une très-longue, droite et un peu concave, imitant une lèvre supérieure; deux latérales, petites, étroites et ouvertes, et une inférieure un peu courte, large, bifide, bordée de rouge, et parsemée de points jaunes. Le pistil, dit Lamark, est remplacé par un fruit, ou capsule ovale, triangulaire, partagée en trois loges, renfermant plusieurs graines noirâtres, irrégulières, d'une saveur amère, aromatique, et d'une odeur agréable.

On rencontre également aux Antilles le Zérumbet (*Zerumbeta*, Jacquin) qui a tant de rapports avec le

Gingembre, et pour le port, et pour les propriétés, qu'il est, je crois, inutile d'en donner ici la description. On l'appelle vulgairement *Gingembre bâtard doux*.

Analyse chimique. La racine de Gingembre fournit à la distillation une huile essentielle, mais en petite quantité. L'extrait aqueux, dit Alibert, manifeste une qualité âcre, et cette qualité est surtout très-énergique dans l'extrait spiritueux. M. Morin, pharmacien à Rouen, a donné, dans le Journal de Pharmacie (juin 1823), une analyse que je me plais à citer ici. Selon ce savant chimiste, il existe beaucoup de similitude dans les racines de Gingembre, Galanga et Zédoaire, ce qui prouve que les plantes analogues ont à peu près les mêmes propriétés. Selon M. Morin, la résine de Gingembre contient une résine soluble dans l'éther; une sous-résine soluble dans l'éther; de l'acide acétique libre; de l'acétate de potasse; une matière analogue à l'osmazome; de la gomme; une matière végéto-animale; de l'amidon; du ligneux, quelques sels minéraux; plusieurs oxydes.

Le Gingembre concassé fut épuisé d'abord par de l'alcool à quarante degrés, et la teinture desséchée au bain-marie. Le produit de cette dissolution fut un alcoolat, chargé d'huile volatile qu'on pouvait en séparer par l'eau, et une matière brune poisseuse. L'évaporation de la liqueur éthérée fournit un nouveau composé dont voici les caractères : Consistance molle; couleur jaune brunâtre; saveur mordicante; odeur très-aromatique, soluble dans l'alcool et l'éther, et leur donnant une couleur jaune insoluble dans l'eau; enfin les cendres du Gingembre sont formées de carbonate de potasse; d'hy-

drochlorate, et de traces de sulfate de potasse, de phosphate de chaux, d'alumine, de silice, et d'oxydes de fer et de manganèse. Voici le résultat de l'analyse : Matière résineuse ; sous-résine ; huile volatile d'un bleu verdâtre ; acide acétique libre ; acétate de potasse ; osmazome, gomme, matière végéto-animale, soufre, amidon et ligneux.

Propriétés médicinales. La racine de Gingembre est seule d'usage en médecine. Elle est maintenant cultivée avec soin aux Antilles, principalement à la Guadeloupe, à la Martinique, à Haïti, à la Jamaïque, à Cuba, etc. L'infusion théiforme de cette racine stimule le cerveau, facilite puissamment les digestions lentes. Elle agit aussi comme diurétique excitante, et comme hydragogue, mais elle ne convient point aux tempéramens nerveux qu'elle irrite. Les vieillards, aux Antilles, en râpent dans leurs bouillons pour prévenir les ravages du scorbut, et se rappeler encore quelquefois les faveurs de Vénus ; mais en employant cet auxiliaire de *magnanimité* pour recouvrer des élans passagers que la nature épuisée refuse, ils retombent bientôt après cette lueur, ce simulacre de volupté, dans une atonie universelle qui peut avoir une suite funeste. C'est le cas de dire avec Parny :

Du tronc qui nourrit sa vigueur
La branche une fois détachée
Ne reprend jamais sa fraîcheur ;
Et l'on arrose en vain la fleur
Quand la racine est desséchée.

Comme masticatoire, le Gingembre excite une abon-

dante salivation ; c'est pourquoi on l'emploie dans les rhumes comme expectorant, ou comme excitant de la muqueuse bronchique. On confit aussi ses racines que l'on sert à table comme stomachiques et qui facilitent la digestion ; mais on doit préalablement les soumettre à la macération, et aux ablutions répétées, afin d'enlever au Gingembre toute son acrimonie primitive. Ces conserves excitent l'appétit des convalescens. L'art en obtient aussi des marmelades et des sucs cristallisés.

Dans les coliques provenant de transpiration interceptée, dans la lienterie, dans les diarrhées chroniques et rebelles, dans les météorismes aériens des hypocondres, le Gingembre est toujours employé utilement. Les Anglais en font bouillir dans leur bière.

J'ai prescrit avec succès la conserve de Gingembre dans l'anémie des mineurs ; les insulaires vantent beaucoup les propriétés du Gingembre dans l'apoplexie, les vertiges, la chorée, les mouvemens convulsifs, le tremblement, la manie, la paralysie, etc. Il paraît que le *Cassumuniar* du commerce est une espèce de Gingembre ou de Zérumbet.

Mode d'administration. L'eau, selon Cullen, étant très-propre à se charger de l'arôme du Gingembre, et de ses principes médicamenteux, on donne la préférence à l'infusion de ses racines, avec laquelle d'ailleurs on compose, à vaisseau clos, un sirop stimulant, et d'une saveur agréable. La décoction, outre qu'elle a l'inconvénient de faire dissiper l'arôme, deviendrait trop âcre, et plutôt nuisible que salutaire à l'économie.

La dose en poudre est de six à douze grains, triturés avec un peu de sucre. Celle de l'infusion est d'un gros environ par livre de véhicule. Le docteur Poupée-Desportes, les autres praticiens et habitans des Antilles emploient avec succès, comme révulsif, dans la pleurésie et contre les rhumatismes, le topique suivant : Prenez piment, fruits du bois d'anisette, racines de Gingembre en poudre, de chaque une demi-once ; mêlez avec un blanc d'œuf, et étendez sur de l'étoupe que l'on applique sur la douleur pongitive. D'autres choisissent pour excipient l'axonge de Caïman, qu'on se procure facilement aux Antilles, et qui contient beaucoup de musc.

Poupée-Desportes donne aussi la formule d'un petit lait apéritif qu'il obtient en mettant infuser pendant un quart d'heure, dans une pinte de lait bouillant, un scrupule de safran, et un gros de Gingembre. Il rend ce petit lait anti-scorbutique en ajoutant un gros de Gingembre, deux citrons coupés par tranches, et du cresson de savane.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT SOIXANTE-TROIS.

La plante est réduite au douzième de grandeur naturelle.

1. Fleur entière de grandeur naturelle (massue florale).
2. Graine.
3. Fruit réduit au quart.
4. Le même coupé transversalement pour faire voir les trois loges.

CAFFEYER ARABIQUE.

(*Aphrodisiaque.*)

Synonymie. Fève d'Hyémen. — Cerise de Café. — Eau de génie. — Coffea arabica. Lin. — Pentandrie monogynie. — Jussieu, famille des Rubiacées. — Coffea floribus quinquefidis, baccis dispermis. — Lin. Amœn. Acad. — Jasminum Arabicum, laurifolio, cujus semen apud nos Caffe dicitur. Jussieu, Act. 1773, p. 388. — Jasminum Arabicum, castaneæ folio, flore albo odoratissimo. Till. Pis. 87, t. 32. — Evonymo similis Ægyptiaca, fructu baccis lauri simili. Bauh. Pin. 428. — En anglais : *Coffee-Tree.* — En espagnol : *Arbol del Café.*

Caractères génériques du Caffeyer. Genre de plantes à fleurs monopétalées, de la famille des Rubiacées, qui a des rapports avec le Quinquina, le Ciocoque, etc., et qui comprend des arbrisseaux exotiques à feuilles simples et opposées, à stipules intermédiaires, et dont l'espèce d'Arabie est très-intéressante par l'usage qu'on fait de ses baies. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Calice à quatre dents; corolle infundibuliforme, à quatre ou cinq divisions; un style; deux stigmates;*

Turpin Descourtilz Pinx. Pierre Sculp.

CAFÉYER.

baie grosse, ovoïde, ombiliquée, contenant deux graines planes et sillonnées d'un côté, convexes de l'autre.

Histoire naturelle. Le Caffeyer, suivant Raynal, originaire de la Haute-Éthiopie, croît naturellement dans l'Arabie-Heureuse; il a été transporté par les Hollandais de Moka à Batavia, de Batavia à Amsterdam, d'Amsterdam au Jardin du Roi à Paris, et c'est d'un pied élevé dans la serre du Jardin du Roi que sont provenus tous les Caffeyers que l'on cultive actuellement en Amérique. En effet, dit M. Lamarck, ce pied fut transporté à la Martinique, par les soins de M. Déclieux, qui enrichit la France d'une nouvelle branche de commerce qui est devenue considérable. Ce zélé citoyen, durant son passage, qui fut long et pénible, s'est vu forcé de se priver d'une partie de la portion d'eau qu'on lui donnait pour boisson, afin de conserver le précieux dépôt dont il s'était chargé sur le vaisseau :

Chacun craint d'éprouver les tourmens de Tantale;
Déclieux seul les défie, et d'une soif fatale
Étouffant tous les jours la dévorante ardeur,
Tandis qu'un ciel d'airain s'enflamme de splendeur,
De l'humide élément qu'il refuse à sa vie,
Goutte à goutte il nourrit une plante chérie :
L'aspect de son arbuste adoucit tous ses maux.

Esménard, *La Navigation.*

Les habitans des Antilles doivent évidemment la possession de cet arbuste précieux à M. Déclieux, et les habitans de l'île de Bourbon, en visitant un navire français qui venait de Moka, et transportait en Europe des plants de Caffeyer, reconnurent qu'ils avaient dans leurs

montagnes des arbustes absolument semblables, sinon que les graines en étaient plus longues, plus comprimées et plus vertes.

D'après le sol et l'exposition qu'indiquait la nature pour la prospérité du Caffeyer, on eut soin de le cultiver sur les montagnes boisées, à mi-côte, et à portée de quelque torrent, car l'eau favorise sa végétation. On prétend que les Arabes asseoient les racines de chaque plant sur un lit de pierre, afin que ces racines puissent absorber presque entièrement l'eau des sources qu'ils détournent pour en arroser leurs plantations, alignées en échiquiers, dont on a soin d'extirper l'herbe à panaches, espèce d'*Andropogon*, plante parasite qui les endommage.

On fait deux et même trois récoltes de Café par an; la plus productive a lieu au mois de mai. On se contente de placer des nattes sous chaque arbre, que l'on secoue pour en faire tomber les fruits qui se détachent facilement quand ils sont mûrs; on les transporte dans des paniers sur un glacis bien propre et bien uni pour faire sécher la pulpe ou cerise, et l'on passe ensuite un cylindre pesant de bois de gaïac pour séparer la cerise d'avec la graine, puis on les passe au van, pour les faire sécher de nouveau. Les Arabes préparent avec la pulpe desséchée une boisson qu'ils appellent Café à la Sultane, qui est fort insipide; et avec la membrane qui recouvre la graine, ou arille, une autre boisson destinée au peuple, et qu'on vend publiquement soit sur les marchés, soit dans les cabarets. Dans nos colonies, les habitans se servent de moulins pour séparer le Café

de sa cerise pendant qu'elle est encore rouge, et la rejettent comme inutile.

L'usage du Café est généralement répandu. On donne en Égypte, suivant Prosper Alpin, le nom de Bon à la graine, et de Caoua à la boisson qu'on prépare, et qu'on prend pour se mettre en bonne humeur.

« Les Orientaux, dit M. Dutour, prennent du Café toute la journée, et jusqu'à trois ou quatre onces par jour ; ils le font épais et le boivent chaud, dans de petites tasses, sans lait ni sucre, mais parfumé avec des clous de girofle, de la cannelle, des graines de cumin, ou de l'essence d'ambre. Les Persans rôtissent l'espèce de coque (arille) qui enveloppe la semence, et ils l'emploient avec la semence même pour préparer l'infusion qui, selon eux, en devient meilleure. Quelques personnes, après avoir fait griller le Café, au lieu de le moudre en cet état, versent de l'eau bouillante sur le grain entier, et composent ainsi une boisson légère, parfumée et salubre. La fève de Café torréfiée, réduite en poudre et infusée à l'eau bouillante, est la manière la plus généralement usitée. Elle exige, pour être parfaite, beaucoup de soins et de précautions. »

> Ce simple à l'aide de la flamme
> Dans un cachot d'airain en vapeur exalté,
> De mes jours prolonge la trame,
> Et sur mon front serein brille encor la santé.
>
> DULART.

Après la torréfaction du Café dans un cylindre en tôle, on le moud à l'aide d'un moulin, et on le prépare

au moyen de l'ébullition, ou sans ébullition ; ce dernier moyen doit avoir la préférence en ce qu'il conserve l'arôme, et qu'il procure moins d'insomnie ; c'est alors qu'il offre un breuvage exquis et préférable à tous les autres pour inspirer les poëtes. Aussi dans ses vers harmonieux l'abbé Delille s'écrie-t-il :

Il est une liqueur au poëte plus chère,
Qui manquait à Virgile, et qu'adorait Voltaire ;
C'est toi, divin Café, dont l'aimable liqueur
Sans al: rer la tête épanouit le cœur.
Aussi quand mon palais est émoussé par l'âge,
Avec plaisir encor je goûte ton breuvage.
Que j'aime à respirer ton nectar précieux !
Nul n'usurpe chez moi ce soin délicieux.
Sur le réchaud brûlant moi seul tournant ta graine,
A l'or de ta couleur fais succéder l'ébène ;
Moi seul contre la noix, qu'arment ses dents de fer,
Je fais en le broyant crier ton fruit amer ;
Charmé de ton parfum, c'est moi seul qui dans l'onde
Infuse à mon foyer ta poussière féconde ;
Qui tour à tour calmant, excitant tes bouillons,
Suit d'un œil attentif tes légers tourbillons.
Enfin, de ta liqueur lentement reposée,
Dans le vase fumant la lie est déposée ;
Ma coupe, ton nectar, le miel américain
Que du suc des roseaux exprima l'Africain,
Tout est prêt : du Japon l'émail reçoit tes ondes,
Et seul tu réunis les tributs des deux mondes.
Viens donc, divin nectar, viens donc, inspire-moi ;
Je ne veux qu'un désert, mon Antigone et toi.
A peine ai-je senti ta vapeur odorante,
Soudain de ton climat la chaleur pénétrante
Réveille tous mes sens ; sans trouble, sans chaos,
Mes pensers plus nombreux accourent à grands flots.

Mon idée était triste, aride, dépouillée;
Elle rit, elle sort, richement habillée,
Et je crois, du génie éprouvant le réveil,
Boire dans chaque goutte un rayon du soleil.

Quelle description élégante, juste en tous ses points, et comment rien ajouter après une semblable histoire? Je dois dire cependant que la consommation du Café est telle qu'un écrivain anglais a dernièrement, dans un journal scientifique, essayé de calculer combien de pieds cubes de Café on buvait en Europe chaque année. Il a trouvé que ce que l'on consommait de cette liqueur pourrait alimenter une rivière de dix lieues d'étendue, et dont la hauteur serait de trois ou quatre pieds. En Angleterre chaque individu mâle boit environ cent cinquante litres de Café par an; en France environ un tiers de moins.

On fait avec la graine de Café diversement préparée, des liqueurs, des élixirs, de la conserve, du sirop, des glaces, des extraits utiles pour être employés dans les voyages de long cours, etc.

On a voulu trouver des succédanées à la fève d'Hyémen, mais je dirai avec Chaumeton: « Sont-ils plus dignes de pitié que de mépris ceux qui prétendent fabriquer avec les glands, l'orge, le seigle, le maïs, les pepins de raisins, les amandes, les racines de chicorée, les fèves, les pois, un Café indigène égal et même supérieur à celui de Moka? »

Propriétés physiques. Le Caffeyer est maintenant cultivé dans toutes les colonies; il croît assez vite; sa

racine est pivotante, peu fibreuse, et roussâtre; son tronc porte des branches souples, cylindriques, couvertes d'une écorce qui se gerce en se desséchant; l'épiderme est blanchâtre; l'enveloppe cellulaire d'un vert léger, un peu amère; les branches sont opposées deux à deux, de manière qu'une paire croise l'autre; le bois est fort tendre dans les jeunes branches, et dur dans les anciennes; ses feuilles sont simples, entières, opposées par paires, et rangées de manière qu'une paire croise l'autre partie comme dans les branches; elles sont d'un vert foncé, lisses et luisantes en dessus, pâles en dessous, sans dentelures, pointues aux deux extrémités, rabattues en dehors, longues de quatre à cinq pouces, et larges d'environ deux pouces; elles n'ont aucun goût particulier; elles sont portées sur des pétioles courts, gonflés vers leur naissance, et divisées en deux parties égales par une côte saillante. Ses fleurs sortent des aisselles des feuilles au nombre de quatre ou cinq, soutenues chacune par un petit pédicule; elles sont blanches, odorantes, quelquefois d'un rouge pâle, complètes, régulières, monopétales, infundibuliformes, partagées ordinairement en cinq découpures comme le jasmin d'Espagne, hermaphrodites, et portant sur l'ovaire quatre ou cinq étamines dont les filets sont blancs et les anthères jaunes.

Le pistil ou l'ovaire devient un fruit baccifère, mou, oblong, partagé intérieurement en deux loges par un placenta posé en médiastin; chaque loge contient une semence; le fruit est vert d'abord, ensuite rouge, enfin d'un rouge brun, ou d'une couleur tannée lorsqu'il se dessèche, de la grosseur d'un bigarreau, ayant un om-

bilic à son extrémité ; le pédoncule n'a que six lignes de longueur ; la pulpe de cette baie est mucilagineuse, d'un goût douceâtre assez agréable, mais dont l'abus peut causer la dysenterie ; cette pulpe sert d'enveloppe aux deux coques ou graines étroitement unies par l'endroit où elles se joignent ; ces deux demi-fèves sont lisses, de nature cartilagineuse, d'un vert pâle ou jaunâtre, convexes sur le dos, plates du côté opposé, c'est-à-dire du ventre qui est sillonné d'une raie longitudinale assez profonde.

Analyse chimique. Dans le résumé inséré par le docteur Nysten dans le Dictionnaire des Sciences médicales, il est dit que le Café fournit un principe aromatique, une huile essentielle concrète, du mucilage qui provient sans doute de l'action de l'eau chaude sur la fécule ; une matière extractive colorante, de la résine, une petite quantité d'albumine, un acide astringent qui précipite en vert le sulfate de fer au maximum d'oxigénation, et se rapproche beaucoup de l'acide gallique, que M. Payssé appelle de l'acide caffique. Le grillage développe, par la décomposition des principes du Café, une huile empyreumatique très-amère.

Propriétés médicinales. On croit que le hasard a révélé les propriétés énergiques du Café, et qu'un supérieur de monastère, après en avoir fait l'épreuve sur lui-même, se trouvant frappé d'insomnie, imagina d'en faire prendre tous les jours aux moines de son couvent, pour les empêcher de dormir pendant les offices de nuit. Il fit, dit-on, cette expérience après la relation des effets qu'en éprouvèrent des chèvres (cabrits) qui mangèrent

de ces fruits. D'autres écrivains attribuent cette découverte à des derviches. On connut l'usage du Café à Constantinople en 1554, et en Europe les premiers établissemens publics de Café s'ouvrirent à Londres, suivant Chaumeton, en 1652, à Marseille en 1671, et à Paris en 1672.

Quel concours de vertus dans sa boisson réside !
Le sang en est rendu plus actif, plus fluide,
L'aliment dans le sein en est mieux digéré;
Le chyle nourricier en est accéléré,
Les sens appesantis, les esprits qui sommeillent,
Doucement excités, à son aspect s'éveillent :
Mais bornons-en l'usage, ou craignons que nos yeux
N'attendent trop long-temps le sommeil gracieux.

Dulard, *Merv. de la Nat.*, ch. IV.

En effet, le Café pris avec modération, dit Nysten, détermine une sensation agréable de chaleur dans l'estomac, dont il favorise les fonctions; il excite aussi tout l'organisme, particulièrement le cœur et le cerveau! Que de gens de lettres lui doivent leurs inspirations! Que d'hypocondriaques disposés au suicide lui sont redevables de la conservation de leur existence. Le Café apaise subitement les céphalalgies gastriques, atoniques et périodiques; il neutralise les effets de l'opium, il offre un excellent emménagogue, et fait cesser les dysenteries opiniâtres. Il a le rare et précieux avantage de neutraliser les vapeurs enivrantes des liqueurs spiritueuses :

Le Café vous présente une heureuse liqueur
Qui du vin trop fumeux chassera la vapeur.

Berchoux.

Le Café administré en forme de clystère a souvent dissipé la torpeur apoplectique ; aux colonies on l'emploie comme fébrifuge, et pour cela on ajoute à une infusion très-forte un jus de citron.

Le Café a eu ses panégyristes et ses détracteurs ; les uns l'ont regardé bénévolement comme l'antidote de la peste, comme convenable à tous les tempéramens, à tous les âges, à tous les sexes, et comme pouvant être appliqué dans toutes les maladies ; voilà de l'exagération. Mais ce que je puis affirmer d'après ma propre expérience, c'est que l'infusion théiforme du Café est un tonique fort recommandable, qu'elle convient aux cachectiques lymphatiques, et qu'à dose égale du quinquina on l'applique avec succès dans les fièvres produites par sténie, tandis qu'il est contraire dans celles produites par asthénie. On le conseille dans les cas de dispepsie, d'hystérie, de coliques et certaines affections des voies urinaires produites par relâchement.

Les Arabes qui portent quelquefois jusqu'à la passion l'attachement pour leurs chevaux, emploient le Café pour ranimer leurs forces et rétablir ces animaux utiles.

Son usage, dans les pays chauds, semble autorisé par l'expérience. Les condimens sont particulièrement utiles sous un climat brûlant où la chaleur relâche, énerve, débilite les organes, de même que l'abus des nourritures végétales et des fruits acidules et trop rafraîchissans. Ces aromates favorisent la coction des alimens, et Péron a remarqué que leur usage soutenu prévenait et guérissait les flux dysentériques si funestes sous les tropiques ; mais si ces aromates conviennent aux habitans

acclimatés ou indigènes, ils sont le plus souvent contraires aux Européens nouvellement débarqués.

Le Café agit en sens inverse de l'opium, qui à dose moyenne est sédatif, et excitant à haute dose, tandis que le Café, pris modérément, stimule les organes, et il paraît devenir sédatif et même stupéfiant s'il est donné à haute dose; ainsi il peut être aphrodisiaque et devenir anti-aphrodisiaque. Dans ce dernier cas il surexcite l'organe cérébral, preuve tirée de l'insomnie qu'il produit, et détourne l'afflux du sang dans les organes destinés à la génération. Une sultane, dit Virey, ayant à reprocher cet excès au sophi Mahmoud Kasnius, s'opposa à la castration d'un coursier trop fougueux en ordonnant, pour amortir ses feux, de lui faire boire du Café en quantité pour le dispenser de l'opération. Aussi comme aphrodisiaque le chocolat est-il préférable au Café. Celui-ci seulement excite le cerveau et l'organisme, celui-là nourrit et restaure; il agit sur l'estomac, sur les parties génitales, et est vraiment aphrodisiaque ou spermatopé.

Loin de moi la pensée de croire avec Eloy qu'en raison de ses qualités nuisibles il faudrait bannir le Café du commerce; et, comme le docteur Ridi, que le Café est un poison lent que l'aimable Fontenelle a supporté très-bien pendant plus de quatre-vingts ans. Le Café pris avec modération convient à la plupart des tempéramens et ne peut nuire qu'aux personnes sanguines, sèches et d'une constitution nerveuse trop irritable. On lit dans plusieurs citations de longévité que des vieillards protégés de la nature faisaient tous un fréquent usage de Café. « Il existe en ce moment à Lausane (en Suisse), une

femme née le 17 décembre 1714, et par conséquent âgée de plus de 114 ans. Elle a été mariée deux fois, et a passé une partie de sa vie sous les habits d'homme ; elle a servi pendant sept ans un prince milanais en qualité de courrier. Elle ne paraît pas avoir plus de soixante et quelques années ; elle est droite, très-vive, robuste, bien portante, et n'a jamais été malade ; elle ne connaît point la fatigue, et les médecins de la famille royale de France lui ont prédit encore 30 ans de vie. Elle n'avait plus de cheveux il y a 50 ans ; il lui en est venu de nouveaux ; ils sont gris et assez abondans ; toutes ses dents de dessous sont tombées sans douleurs, et il lui en reste peu à la mâchoire supérieure ; elle ne dort presque pas ; tous ses sens sont aussi fins que chez les autres individus, à l'exception toutefois de la vue qu'une cataracte obscurcit un peu. Sa mémoire est prodigieuse ; sa principale nourriture est du Café très-sucré, et elle en prend jusqu'à quarante petites tasses par jour.» (Nouv. Journ. de Paris, 29 septembre 1828.)

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT SOIXANTE-QUATRE.

Le dessin est réduit au quart.

1. Fleur ouverte pour laisser voir l'insertion des étamines sur la corolle.
2. Pistil bifurqué.
3. Rameau portant un groupe de fruits verticillés demi-grandeur.
4. Fruit coupé transversalement pour laisser voir les grains de Café.
5. Grain de Café de grandeur naturelle.

LAURIER CANELLIER.

(*Aphrodisiaque.*)

Synonymie. Canellier de Ceylan. — Cinnamome. — Laurus Cinnamomum. — Lin. Ennéandrie monogynie. — Jussieu, famille des Lauriers. — Laurus foliis suboppositis ovato-oblongis trinerviis transversè venosis, paniculâ terminali. Lamarck. — Laurus zeylanicus baccis caliculatis Hermanni. Rai. Hist. 1561. — Laurus Cinnamomum, foliis trinerviis, ovato-oblongis, nervis versùs apicem evanescentibus. — Lin. Arbor canellifera zeylanica, cortice acerrimo, seu præstantissimo, quæ Cinnamomum officinarum. Breyn. 2, Prod. — Arbor excelsa aromatica lauri foliis in capitulum congestis, carnosis, et obscurè virentibus, cortice lævi et nigricante, alterâ albidâ, floribus corymbosis ex violaceo purpureis, *Cinnamomum americanum dictum.* Poupée-Desportes. — En anglais : *Cinnamon-Tree.* — En espagnol : *Canela*, *Canelo*.

Caractères génériques des Lauriers. Genre de plantes à fleurs incomplètes, de la famille du même nom, comprenant des arbres et des arbrisseaux à feuilles simples,

LAURIER CANELLIER.

communément alternes, et à fleurs petites, disposées, soit par bouquets axillaires, soit en panicule terminale; ces arbres sont la plupart aromatiques, utiles en médecine ou dans l'économie domestique. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Un calice partagé en quatre ou six découpures; six à douze étamines, dont trois des intérieures sont souvent munies de deux glandes à leur base; un drupe supérieur et monosperme.*

Caractères particuliers. Feuilles à trois nervures, ovales, oblongues; nervures disparaissant vers le sommet; calice nul; corolle de six pétales, calicinale; baie monosperme; glandules du nectaire à deux soies. (Vivace.)

Histoire naturelle. Cet arbre précieux, originaire de Ceylan, est maintenant cultivé à l'Ile-de-France, à Cayenne, aux Antilles. On en voit à la Cochinchine des forêts de quatorze lieues de long, c'est-à-dire depuis Négambo jusqu'à Gallières; les insulaires appellent ce terrain *Champ de Canelle*. Les Hollandais disputent encore aux Portugais les avantages de ce commerce important. C'est la seconde écorce du Canellier qu'on vend dans le commerce sous le nom de Canelle, et qui offre une épice d'une saveur chaude et d'une odeur fort agréable; on l'envoie roulée en petits tuyaux longs de six ou huit pouces. Elle doit être mince, ligneuse, fibreuse, d'un jaune rougeâtre, d'un goût âcre, piquant, mais agréable et aromatique, et d'une odeur suave et pénétrante.

Le Canellier ne donne son écorce qu'après plusieurs

années de végétation, qui est d'autant plus active qu'il croît dans les vallées, dans un sable fin ; dans ce cas on peut en enlever au bout de trois années. Mais s'il croît dans des lieux humides et marécageux, ou à l'ombre des grands arbres, il est plus lent dans son accroissement, et donne une écorce moins fine, moins aromatique et qui contient beaucoup moins d'huile essentielle. Cette dernière écorce a un peu le goût du camphre que lui communique l'action du soleil sur cette substance que contient à l'intérieur le Canellier.

L'odeur balsamique du Canellier, comparable à celle du Muguet, est tellement volatile quand il est en fleur, que la brise de terre porte ce parfum à plusieurs lieues en mer, à la grande joie des navigateurs qui reconnaissent par là un prochain attérage.

La Canelle du commerce provient de Canelliers de trois ans ; on l'enlève au printemps et en automne, lorsqu'on remarque une sève abondante entre le bois et l'écorce qui en facilite l'extraction ; après l'avoir enlevée, on en sépare l'épiderme grisâtre ; on la coupe par lames qu'on expose au soleil, et qui se roulent en se desséchant. Toutes les parties du Canellier sont utiles ; son écorce, sa racine, son tronc, ses branches, ses feuilles, ses fleurs et ses fruits ; on en retire des eaux distillées, des sels volatils, du camphre, du suif ou de la cire, et des huiles précieuses : l'on en compose des sirops, des liqueurs, des essences odoriférantes, des vins aromatiques ; les cuisiniers, les chefs d'office l'emploient dans leurs ragoûts, dans les compotes ; enfin le Canellier, comme l'observe avec raison le professeur Lamarck, peut

être regardé comme l'un des arbres les plus précieux que l'on connaisse.

Une livre de Canelle récente produit plus de trois gros d'huile essentielle, mais beaucoup moins lorsqu'elle est vieille. Cette huile, que vend la Compagnie hollandaise, est distillée à Ceylan ou à Batavia ; elle est très-chère et se vend jusqu'à 70 francs l'once, c'est pourquoi on la falsifie souvent avec l'huile de Ben, et l'huile essentielle de Gérofle. Les parfumeurs font entrer l'huile essentielle de Canelle dans cette eau de toilette qu'ils appellent pot-pourri.

On retire par la distillation de l'écorce des racines du Canellier, une huile et un suc concret, c'est-à-dire un camphre parfait ; l'huile est plus légère que l'eau, limpide, jaunâtre, subtile et d'une évaporation facile ; elle est d'une odeur forte, agréable, tenant du Camphre et de la Canelle, d'une saveur piquante. Sans recourir à la distillation, la racine du Canellier étant fraîche, produit en l'écorchant des gouttes oléagineuses qui se concrètent à l'air. Le camphre du Canellier est très-blanc ; il surpasse de beaucoup, par sa suavité, le Camphre ordinaire ; il se volatilise promptement, est très-inflammable et ne laisse aucun résidu après la combustion.

Les feuilles du Canellier, étant distillées, produisent une huile pesante qui va au fond de l'eau ; elle est d'abord trouble, mais elle devient jaunâtre et transparente ; elle a l'odeur du Gérofle. On la regarde dans le pays comme un excellent correctif des violens purgatifs.

Les feuilles sont employées dans les bains aromatiques.

Les fleurs du Canellier procurent, par la distillation, une eau d'une suave odeur, que l'on prescrit comme anti-spasmodique et cordiale, qui sert aussi à aromatiser les mets et à donner une meilleure haleine, si le vice provient d'un mauvais état de l'estomac. On en prépare des conserves qui conviennent aux tempéramens lymphatiques.

Les fruits du Canellier donnent deux sortes de substances; on en retire, par la distillation, une huile essentielle semblable à celle de genièvre qui serait mêlée avec un peu de Canelle et de Gérofle; et par la décoction une substance grasse, d'une odeur pénétrante, de la consistance du suif, et lui ressemblant par sa couleur, et qu'on met en pain comme du savon. La Compagnie hollandaise des Indes-Orientales nous l'envoie, par le commerce, sous le nom de cire de Canelle, parce que le roi de Candy, province du Mogolistan, en fait faire ses bougies et ses flambeaux, qui rendent une odeur agréable et sont réservés pour son usage et celui de sa cour. Elle sert de remède intérieur et extérieur chez les Indiens, soit pour les contusions, les luxations, les fractures; soit dans les onguens nervins, les emplâtres résolutifs et céphaliques.

Les Hollandais se sont réservé pendant long-temps le commerce exclusif de la Canelle, de la Muscade et du Gérofle, après avoir conquis sur les Portugais les îles Moluques qui produisent le Géroflier, et Ceylan, île féconde en Canelliers. Ils conquirent plus tard le

royaume de Cochin, sur la côte de Malabar, pour enlever aux Portugais le commerce d'une autre espèce de Canelle qui croissait dans le pays et qu'ils vendaient sous le nom de *Canelle portugaise*, *Canelle sauvage*, *Canelle grise*, mais dont ils ont en partie détruit toutes les plantations. Quant à la véritable Canelle de Ceylan, ils ne laissent croître qu'une certaine quantité de ces arbres, et ont soin de faire arracher les sauvageons partout où il s'en trouve, et même les arbres que l'on cultive clandestinement dans les provinces qui ne font pas partie de leur exploitation, sachant, par une longue expérience, la quantité positive dont ils ont besoin pour leur commerce, et persuadés qu'ils ne pourraient en débiter une plus grande quantité, même à vil prix. Ils en expédient, par an, six cent mille livres pesant pour l'Europe, et en débitent autant dans les Indes; il s'en consomme une grande partie en Amérique pour aromatiser le chocolat, et les Espagnols en font un usage journalier pour assaisonner leurs mets. Depuis quelques années nos colonies en fournissent, grâce aux soins, dit Aublet, de M. le commandeur de Godheu, et aux ordres de M. son frère, alors directeur de la Compagnie des Indes, et commandant-général de nos établissemens dans cette partie.

D'après de nombreuses expériences sur l'amélioration de la culture du Canellier dans nos colonies, et sur la perfection de sa récolte, on a reconnu généralement que cet arbre précieux aime à jouir de sa liberté; qu'il croît en dix-huit mois de six mètres à dix; qu'alors la Canelle n'est plus bonne, car les petites vésicules qui sont sous l'épiderme, et où se trouve l'arôme, se

dessèchent, et que l'écorce devient dure et coriace; qu'on doit couper les tiges tous les ans à quelques pouces du niveau du sol; qu'il sort alors de la souche une touffe vigoureuse, dans laquelle on fait choix des pousses les plus droites, les plus unies, et on enlève le surplus; que c'est le liber qui fournit la Canelle; qu'après la coupe on porte les branches dans un lieu couvert aéré, et où le soleil ne pénètre pas; qu'il faut que la dessiccation s'obtienne lentement pour ne pas perdre l'huile essentielle qui constitue l'arôme de cette écorce précieuse, qu'on enlève au moyen d'une serpette, dont la courbure, la pointe et le dos sont tranchans, pour la fendre et la détacher du bois presque en même temps; qu'une fois sèche on l'enferme dans des caisses ou dans des sacs qu'on livre successivement au commerce. Le Canellier réussit à merveille dans les terres élevées, argileuses et compactes, et sous l'influence d'un soleil ardent; il languit dans les lieux humides, et son écorce n'offre plus les mêmes qualités; il fleurit en février et en mars. On commence à récolter son écorce à l'âge de trois ans; l'écorce extérieure grise, raboteuse et inodore (épiderme), est rejetée comme inutile, mais on enlève des lanières de trois à quatre pieds de l'écorce intérieure jaune fauve, qui se trouve entre l'épiderme et le liber.

On récolte deux fois par an la Canelle; la première cueillette a lieu d'avril en août, c'est-à-dire pendant la mousson pluvieuse; et la seconde de novembre en janvier dans la mousson sèche. Sa qualité dépend des soins qu'on donne à sa culture, et des parties de l'arbre d'où on l'enlève, car les grosses branches en fournissent d'une

qualité bien inférieure à celle des rameaux ; c'est pourquoi l'on distingue dans le commerce la Canelle fine, celle moyenne et celle grossière. Le Canellier, dépouillé de son écorce, reste trois ans sans en produire, après lequel temps l'écorce est régénérée et présente les mêmes résultats parce qu'elle pousse de nouveaux jets.

Caractères physiques. Le Canellier a des racines traçantes ; elles sont grosses, fibreuses, couvertes d'une écorce grisâtre en dehors, et rougeâtres en dedans, d'une odeur de camphre. Le bois de ces racines est dur, blanchâtre et inodore.

Le tronc, qui s'élève de quinze à vingt pieds, offre jusqu'à vingt pouces de diamètre ; son écorce et celle des nombreuses branches est verte d'abord, puis devient rouge après un certain temps.

Les feuilles, longues de cinq pouces sur deux de largeur, assez semblables à celles du Laurier, ont l'odeur de l'écorce aromatique ; elles sont imparfaitement opposées, pétiolées, ovales, oblongues, coriaces, vertes et luisantes en dessus, et blanchâtres en dessous ; elles sont pourvues de trois ou cinq nervures longitudinales d'où partent des veines nombreuses et tranversales.

Les fleurs de Canellier sont dioïques, petites, étoilées, jaunâtres intérieurement et blanchâtres au dehors, portées en panicules terminales ; les fleurs mâles ont six divisions, neuf étamines creusées et garnies de quatre ouvertures par où s'échappe le pollen, ainsi que l'a observé le premier M. Turpin ; les fleurs femelles ont

aussi un calice à six divisions et persistant ; un ovaire supérieur surmonté d'un style simple à stigmate obtus ; ces fleurs sont tellement odoriférantes qu'on en sent le parfum à plusieurs lieues en mer, lorsque le vent de terre souffle au large. Le Canellier fleurit en février et en mars.

Le fruit ou drupe est une baie ovale, de quatre à cinq lignes de longueur et de la forme d'un gland, d'un brun bleuâtre tacheté de points blancs ; sa pulpe est verte, onctueuse, astringente et aromatique ; elle entoure un noyau renfermant une amande purpurine.

Analyse chimique. Vauquelin a retiré de la Canelle de Ceylan beaucoup d'huile volatile d'une saveur douce et agréable ; de la résine ; du tannin avec une matière colorante fauve, de la gomme et de l'acide benzoïque; les racines fournissent un camphre très-pur, et qui ne laisse aucun résidu par la déflagration ; les fruits donnent par l'ébullition dans l'eau une espèce de cire ou de suif.

Propriétés médicinales. La cire du Canellier est employée, comme je l'ai déjà dit, en embrocations, dans les fractures, dans les luxations et les contusions. Les parfumeurs en retirent une pommade cosmétique. La vertu aromatique de la Canelle lui assure un succès constant dans les dispepsies, dans les dévoiemens provenant de la muqueuse intestinale, dans la chlorose, l'aménorrhée, le catarrhe utérin et l'anasarque, si on lui associe le fer et le sirop de salscpareille. L'eau distillée de l'écorce devient trouble par la suspension de

l'huile dont on retire trois gros par livre d'écorce récente qui vaut à présent cent francs l'once lorsqu'elle est pure et non sophistiquée. Cette huile est estimée emménagogue, elle est employée par certains accoucheurs pour expulser le placenta et le fœtus mort, dans le cas d'inertie de l'utérus. Les convalescens sentent augmenter leurs forces par l'usage sagement combiné de cette eau distillée. L'huile des feuilles convient dans certaines céphalalgies, et elle arrête les dangers d'une superpurgation. C'est un remède éprouvé en frictions, puis en embrocations contre les douleurs rhumatismales et arthritiques qui ne sont point accompagnées d'inflammation. Il a produit, dit-on, des effets merveilleux contre la goutte. L'huile des racines est appelée par les Indiens *Baros*, ou *Camphre de Bornéo*. Les feuilles du Canellier servent dans les bains aromatiques. Le bois des vieux troncs, dit Alibert, a l'odeur du bois de rose, et les ébénistes le recherchent avec empressement. L'huile de Canelle est encore employée utilement pour guérir les rhumatismes et les paralysies. On la prescit intérieurement en *oléo-saccharum*, c'est-à-dire triturée avec du sucre pour provoquer la sueur, les urines, pour fortifier l'estomac, chasser les vents et dissiper les catarrhes. On préfère le camphre du Canellier à celui du Camphrier (*Laurus camphora*), aussi est-il destiné pour les rois du pays qui le prennent comme un cordial d'une efficacité peu commune. Une pinte du vin diurétique suivant a guéri, à la dose de trois verres par jour, une hydropisie ascite désespérée, en procurant huit selles par jour, et un flux excessif d'urines. Voici à ce sujet la formule qu'en a donnée feu Cadet-Gassicourt. Prenez racine de zédoaire, deux gros; squames sèches

de scille ; rhubarbe en poudre ; baies de genièvre broyées, de chaque un gros; Canelle en poudre, trois gros; carbonate de potasse, un gros et demi. Faites infuser dans une pinte de vin blanc vieux et filtrez. (Gazette de Santé, 25 septembre 1828). Poupée-Desportes donne la formule suivante d'une décoction astringente pour la lienterie : Prenez, dit-il, des fruits de goyavier et de grenadier, de chacun deux ou trois; de la Canelle, un gros; faites-les bouillir dans de l'eau et du vin vieux, de chacun une pinte et jusqu'à la diminution du tiers; adoucissez la colature avec suffisante quantité de sucre. On peut, dit-il, en faire un sirop très-efficace pour l'estomac.

Mode d'administration. La Canelle s'emploie rarement seule; on l'associe à d'autres médicamens plus énergiques, ou trop répugnans, dont elle corrige la saveur désagréable. On ajoute un gros de poudre de Canelle par once de quinquina, dans le traitement des fièvres entretenues par l'influence d'un séjour froid et humide, ou par une idiosyncrasie scrophuleuse ou scorbutique. La poudre de Canelle se prescrit ordinairement d'un scrupule à un demi-gros; l'eau distillée, d'un à deux gros, comme excitante. Sa teinture, par l'esprit-de-vin, sert à alcooliser les infusions stimulantes de Poincillade, de Quinquina, de Symarouba, dans les fièvres ataxiques, tandis que son sirop, à la dose de quatre gros par huit onces d'infusion pectorale, convient aux vieillards attaqués d'asthme et de catarrhes du poumon. Quelques gouttes de son huile sur un morceau de sucre animent, échauffent et fortifient soudain, tant elle est pénétrante.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT SOIXANTE-CINQ.

Le dessin est réduit au tiers.

1. Rameau portant fruits.
2. Calice et pistil.
3. Fruit coupé pour laisser voir le noyau.
4. Rameau de fleurs mâles.
5. Fleur hermaphrodite.
6. Glandes laissant échapper le pollen.

GIROFLIER AROMATIQUE.

(*Aphrodisiaque.*)

Synonymie. Gérofle. — Clou de Gérofle. — Antofle de Girofle. Polong des naturels. — Ibusjenki des Malabarois. — Moernagelen des Hollandais; Clou matrice; Giroflier royal. — Caryophyllus aromaticus. Lin. Polyandrie monogynie. — Jussieu, famille des Myrtes. — Caryophyllus aromaticus, fructu oblongo. Bauh. Pin. 410, Raj. Hist. 1508. — Caryophyllus aromaticus Indiæ orientalis, fructu clavato monopyreno. Pluk. Alm. 88, t. 155, fig. 1. — Eugenia caryophyllata.

Caractères génériques des Girofliers. Arbre de la famille des Myrtes et qui a de grands rapports avec les *Eugenia* (Jambose), précieux végétal exotique par l'emploi que l'on fait de ses jeunes fruits, ou de ses boutons de fleur prêts à s'épanouir, et qui desséchés offrent une des épiceries les plus usitées tant dans les Indes qu'en Europe. Le caractère essentiel de ce genre

Théodore Descourtilz Pinx. Gabriel Sculp.

GIROFLIER AROMATIQUE.

est d'avoir : *Un calice à cinq divisions; une corolle de quatre pétales arrondis, un peu plus grands que le calice, attachés à sa base interne, alternes avec ses folioles, et très-caducs; un grand nombre d'étamines dont les filamens capillaires, blancs, un peu plus longs que les pétales, et attachés à l'extérieur d'un rebord quadrangulaire élevé au disque de la fleur, portent de petites anthères jaunâtres; un ovaire inférieur, oblong, coloré, couronné par la fleur et chargé d'un style simple qui s'élève du milieu d'un disque quadrangulaire et concave, et se termine par un stigmate simple. Le fruit est une baie ovale oblongue, d'un rouge brun ou noirâtre, terminée par le calice durci et presque connivent, ombiliquée, uniloculaire et monosperme. La semence est grosse, ovoïde, jaunâtre, composée de deux lobes sinueux appliqués l'un sur l'autre de manière que la ligne qui les divise est arquée en forme d'*S. (Encyclopédie.)

Caractères particuliers. Corolle de quatre pétales; calice 4-phylle, doublé; baie monosperme inférieure.

Histoire naturelle. Quoique le Giroflier ne soit point indigène aux Antilles, ses rapports avantageux dans le commerce l'ayant fait apprécier à sa juste valeur, plusieurs propriétaires de la partie du sud de l'île d'Haïti surtout en ont établi des plantations qui ont réussi au-delà de leurs espérances. Il est maintenant naturalisé dans les Antilles. Le Giroflier croît naturellement dans les Moluques, où il embaume le climat de ses fleurs odoriférantes dont le calice et l'ovaire sont d'un rouge de sang; un peu avant leur épanouissement ces fleurs ressemblent à un clou, leurs pétales étant alors couchés

les uns sur les autres sous la forme d'un bouton globuleux qui forme la tête du clou, tandis que l'ovaire fait sa longueur et sa pointe. C'est dans cet état que l'on cueille les fleurs naissantes, renfermant les embryons des fruits, qu'on les dessèche et qu'on les livre au commerce sous le nom de Clous de Girofle, qui sont âcres, chauds, aromatiques, un peu amers, d'une saveur agréable et d'une odeur pénétrante. Il faut choisir les clous de Girofle bien nourris, pesans, gras, faciles à casser, d'un rouge tanné ou brun, garnis, s'il se peut, de leur bouton qu'on nomme fust, et laissant échapper une humidité huileuse lorsqu'on les presse. On doit rejeter au contraire les clous qui sont maigres, molasses, presque sans goût et sans odeur.

Les fruits du Giroflier qui ont échappé à la cueillette continuent leur développement jusqu'à la grosseur du pouce, et se remplissent d'une gomme dure et noire qui est d'une agréable odeur et d'un goût très-aromatique; on les nomme *Antofles* ou *Clous matrices*, ou *Mère des fruits*, ou *Baies de Giroflier*. Ces fruits tombent d'eux-mêmes l'année suivante; leur vertu aromatique est plus faible que celle des clous, mais ils sont plus estimés pour le semis, car ils germent plus promptement et produisent des arbres qui portent des fruits dès la cinquième année. Les Hollandais font confire ces Clous matrices dans du sucre, et ils en font usage dans les longs voyages sur mer pour faciliter leurs digestions et prévenir le scorbut.

On cueille les clous de Girofle avant l'épanouissement des fleurs, depuis le mois d'octobre jusqu'en février, en partie avec les mains, ou en les faisant tomber avec

de longs roseaux ou avec des verges ; on les reçoit sur des linges que l'on étend sous les arbres. Lorsqu'ils sont nouvellement cueillis, ils sont roux ou bistres, mais ils deviennent noirs en se séchant, et par la fumée, car on les expose, dit M. Céré, pendant quelques jours à la fumée sur des claies, et enfin on les fait bien sécher au soleil, et lorsqu'ils sont ainsi préparés, les Hollandais, et maintenant les insulaires des Antilles les livrent au commerce.

Toutes les îles Moluques produisaient autrefois du Clou de Girofle ; mais, pour mieux surveiller leurs précieuses plantations, les Hollandais n'en font cultiver actuellement que dans les îles d'Amboine et de Ternate, et ils ont fait arracher dans toutes les autres Moluques les arbres qui donnent cette épicerie, en payant chaque année au roi de Ternate un tribut de 18,000 rixdalers (environ 40,000 francs), et achetant 7 sous et demi la livre tout le Clou de Girofle que les habitans d'Amboine apportent dans leurs magasins.

L'Europe doit à M. Poivre, ancien intendant de l'Ile-de-France, et qui a voyagé aux Indes, à la Chine, à la Cochinchine, etc., d'avoir introduit à l'Ile-de-France, en 1770, les arbres à épiceries fines, tels que le Girofflier, le Muscadier, le Canellier, qu'il eut l'art de se procurer dans ses voyages ; et malgré les contrariétés qu'il éprouva pour la naturalisation de ces arbres précieux, il parvint à son but à l'Ile-de-France, et en bon Français il enrichit, en dépit des malveillans, toutes les colonies françaises de plants enracinés. Il fut secondé dans ses efforts par M. Céré, major d'infanterie et alors directeur du Jardin du Roi à l'Ile-de-France, qui con-

sacra dès 1775 son zèle et ses talens pour la propagation de ces arbres précieux.

D'après les observations de M. Céré, le Giroflier, qui est plutôt un arbrisseau qu'un arbre, ne donne dans le premier état, et lorsqu'on l'a étêté pour braver les terribles ouragans des colonies, que trois à quatre livres de clou par récolte, mais il en donne bien davantage quand on ne l'étête pas et qu'on l'abandonne à sa végétation. Il faut 5,000 clous parfaits pour le poids d'une livre ; il a obtenu, en 1782, quatre livres de clous secs, c'est-à-dire 20,000 clous, indépendamment de 6,000 fruits ou baies mûres, ce qui est d'un immense produit.

Dans les colonies exposées aux ouragans, le Giroflier demande à être tenu bas, c'est-à-dire à huit, neuf ou dix pieds au plus d'élévation ; à être espacé de dix à douze pieds; à laisser dans sa fosse un vide de dix-huit pouces que le temps remplira de reste et à profit pour l'arbre. Il ne veut pas être élevé en arbre à cause de la faiblesse de ses branches, et même de celles de son corps, à cause de l'étendue considérable de sa cime, et à cause de son immense ramification qui est impénétrable aux rayons du soleil, et dont le feuillage touffu offre un obstacle au vent qui le renverse bientôt.

Le Giroflier, ajoute M. Céré, vient très-vite et rapporte quelquefois à deux ans et demi, mais le plus souvent dans la cinquième année. M. Imbert, habitant de l'Ile-de-Bourbon, a obtenu quinze livres de clous secs, et plusieurs milliers de baies sur un Giroflier qu'il avait laissé venir en arbre; mais cette méthode, praticable

pour un seul plant, est impraticable pour une plantation, par les soins et les frais qu'exigerait chaque arbre.

On fait principalement usage des Clous de Girofle dans les cuisines ; ils sont placés au premier rang des condimens culinaires ; les Européens et plus particulièrement les Américains et les Indiens en mêlent à tous leurs alimens, dans toutes les sauces, en aromatisent leurs vins de dessert, leurs liqueurs ; et les parfumeurs en tirent un très-grand parti, surtout de l'huile essentielle qu'ils retirent des clous par la distillation, et qui est plus pesante que l'eau. (Enc.)

Caractères physiques. Le Giroflier, qui a le port d'un Caffeyer (et non celui d'un Laurier, puisque le Laurier a les branches et les feuilles alternes) s'élève communément à la hauteur de quinze à dix-huit pieds, sur un tronc droit qui n'acquiert pas tout-à-fait un pied de diamètre, et qui soutient une cime large et un peu conique : ses rameaux sont opposés, menus, effilés, faibles, glabres, presque tous étendus horizontalement, et ont besoin d'être soutenus lorsqu'ils sont chargés de fruits ; ils n'ont guère plus d'un pouce ou d'un pouce et demi de diamètre ; les feuilles sont constamment opposées, pétiolées, ovales-lancéolées, très-entières, glabres des deux côtés, à nervures latérales très-fines, et presque parallèles ; ces feuilles sont longues de deux pouces et demi à quatre pouces, sur un pouce et demi de largeur, un peu luisantes en dessus, et parsemées en dessous de très-petits points résineux qui, vus à la loupe et au jour, sont la plupart transparens ; leur pétiole est long de six à neuf lignes, et produit, en tra-

versant la feuille, une côte longitudinale un peu relevée en dessous; les fleurs naissent au sommet des rameaux en une cime (ou petite panicule corymbiforme) terminale, dont les ramifications sont opposées; les pédoncules sont glabres, et sous chacune de leurs divisions, ainsi qu'à la base de chaque fleur, on observe deux bractées opposées, fort petites, comme écailleuses, et qui tombent de très-bonne heure.

Le Giroflier, dit le voyageur Perrotet, prend une forme pyramidale et s'accommode de tous les terrains, même de ceux dont la terre est forte, argileuse, et des vases marécageuses; mais dans ces dernières il perd de sa vigueur; les fruits y acquièrent moins de volume, et sont d'une qualité inférieure. Dans les terres sèches et élevées il devient superbe; dans les terres basses il produit plus, ne manque jamais et vit très-peu.

Analyse chimique. Les Clous de Girofle, selon Tromensdorf (Journ. de Pharm. 18, 2, 23) contiennent: huile volatile, 18; résine insipide, 6; tannin particulier, 13; matière extractive peu soluble, avec un peu de tannin, 4; gomme, 13; fibre ligneuse, 28; eau, 18. Suivant Ostermayer (Rep. 11, 337), les Clous de Girofle fournissent, par une dizaine de cohobations, environ 21,5 parties d'huile volatile; soumis à la presse à chaud, ils donnent un mélange d'huile volatile et de cire blanche verdâtre qui se dépose dans l'eau. (Virey, Chim. Org., p. 139). On retire deux onces deux gros d'huile volatile, par livre de Clou de Girofle.

Propriétés médicinales. Les Clous de Girofle, em-

ployés avec modération, stimulent l'organe gastrique et le fortifient; mais, si on en abuse, ils causent des douleurs de tête et des vertiges; ils produisent le même effet lorsqu'on commet l'imprudence d'en aromatiser le tabac à fumer. Leur odeur seule, dans un appartement clos, suffit pour faire déclarer de semblables accidens. On l'emploie rarement seul en médecine à l'intérieur; on l'associe, à la dose de quatre à huit grains, avec du sucre et d'autres poudres pour confectionner des opiats stomachiques ou dentifrices. Les Indiens prescrivent son feuillage dans les bains aromatiques. L'huile essentielle appliquée sur la peau est épispastique et très-rarement employée à l'intérieur à raison de son âcreté, si ce n'est à la dose de deux ou trois gouttes, avec du sucre, sous la forme d'*oléo-saccharum*, lorsque le tube intestinal ne remplit pas ses fonctions par suite d'inertie. Hildembrand prescrit, dans le cas de paralysie de la langue, l'application dessous d'un morceau de sucre imbibé de cette huile. La teinture alcoolique est souvent employée avec avantage contre la faiblesse d'estomac, l'impuissance, les affections hystériques par inertie de l'utérus, dans la suppression des évacuations menstruelles; on ordonne les Clous de Girofle en masticatoire dans l'odontalgie causée par une transpiration interceptée. Quelques médecins recommandent dans les céphalalgies entretenues par une affection catarrhale, après les frictions, l'application d'une calotte de laine imprégnée d'alcool camphré avec addition de quelques gouttes d'essence de Girofle. On a cru, d'après la théorie des anti-septiques et avant la concordance de la pathologie avec la physiologie, que l'huile de Girofle protégeait l'exfoliation des os dans les névroses, mais on est revenu de

cette erreur. Quelques personnes aussi conseillent l'application sur les dents cariées d'un peu de coton imbibé de cette huile; mais ce remède ne convient pas dans tous les cas, et s'il procure quelque soulagement dans l'odontalgie occasionée par une fraîcheur, il exaspère les douleurs dans celles produites par l'afflux du sang, ou l'irritation des parties nerveuses, et les rend insupportables.

Cette huile cependant, dit Vaidy, mêlée avec trois parties d'huile de Muscade, s'emploie en frictions sur les parties paralysées; on en fait des onctions sur l'abdomen dans les coliques venteuses et la gastrodynie. On voit d'après cela que l'huile essentielle de Girofle ne convient que dans les affections froides et séreuses, accompagnées d'inertie et d'assoupissement. Dans les cas de gangrène, on rend plus actifs le baume du Commandeur, la teinture de kina camphrée et le Baume de Geneviève du formulaire de Cadet-Gassicourt père, en y ajoutant de l'huile de Girofle.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT SOIXANTE-SIX.

Le dessin est réduit au tiers.

1. Clou de Girofle.
2. Fleur.
3. Capsule entière.
4. Capsule entr'ouverte.

Theodore Descourtilz Pinx. Gabriel Sculp.

EVODIE RAVEN-SARA.

EVODIE RAVENSARA.

(*Aphrodisiaque.*)

Synonymie. Vulg. Canelle noire ou Giroflée. — Écorce de Girofle. — Capelet. — Bois de Crave. — Bois de clou de Para. Ravend-Sara. — Canica. — Noix de Girofle. — Noix de Madagascar. — Agatophyllum aromaticum. Sonnerat. — Lin. Ennéandrie monogynie. — Jussieu, famille des Lauriers. — Agatophyllum foliis ovatis, coriaceis basi acutis; floribus masculis paniculatis, femineis solitariis. Lamarck. Ill. Gen. t. 825. — Juss. Gen. Plant. pl. 431. — Ravensara aromatica. Sonnerat. *Voy.* vol. 2, p. 226, tab. 217. — Voaravendsara. Flacourt. Hist. de Madag. p. 125, n. 24. — Evodia ravensara. Gaert. de Fruct. et Sem. p. 101, tab. 103, fig. 2. — En portugais : *Pao de Cravo*. — En espagnol : *Palo de Clavo*.

Caractères génériques des Ravensaras. Genre de plantes dicotylédones, à fleurs dioïques, de la famille des Lauriers, qui comprend des arbres exotiques, à feuilles alternes, à fleurs paniculées, axillaires et ter-

minales, dont les fruits sont très-aromatiques. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Des fleurs dioïques ; un calice entier, fort petit, tronqué au sommet ; six pétales velus intérieurement ; une noix drupacée, contenant une semence à six lobes inférieurement.*

Caractères particuliers. Noix drupacée très-aromatique à six divisions.

Histoire naturelle. L'Evodie Ravensara fournit au commerce une écorce roulée comme la Canelle, mais un peu plus grosse, grisâtre extérieurement, brune, noirâtre et comme rouillée en dedans, d'une légère odeur de Girofle ; sa saveur est plus mordicante, et approche de celle du girofle, ce qui l'a fait nommer improprement Ecorce de Girofle. Le Ravensara, dit M. Céré, est un arbre à épicerie de Madagascar, dont la feuille et le fruit tiennent des quatre épices fines que nous fournit le commerce. Il rapporte à l'âge de cinq à six ans et fleurit au commencement de janvier et de février ; le fruit est dix mois à se former et à mûrir : les Madegasses le cueillent vraisemblablement à six ou sept mois, parce que peut-être ils le trouvent plus propre à ce point pour l'assaisonnement. L'amande du Ravensara, fraîchement cueillie, a une excellente et fine odeur aromatique, mais elle est d'une saveur amère, fort âcre, très-piquante et mordicante, brûlant les papilles nerveuses et la gorge, enfin très-désagréable. Ces qualités n'ont pas dû plaire à ces peuples encore trop peu instruits pour soupçonner qu'elle pouvait être con-

servée quelque temps, ou, étant travaillée, acquérir un tout autre goût.

La manière de préparer les feuilles du Ravensara, pour les conserver avec tout leur arôme, est très-simple; on en fait des chapelets, et on les laisse à l'air pendant un mois, pour leur faire perdre leur suc aqueux; au bout de ce temps on les jette dans de l'eau bouillante, et on les y laisse quatre ou cinq minutes; on les fait ensuite sécher au soleil ou à la cheminée; elles ne se trouvent plus alors qu'imprégnées de leur huile, qui conserve ces feuilles sans altération, pendant plusieurs années. Les procédés sont les mêmes pour la conservation des fruits. On trouve l'Evodie Ravensara à Madagascar, au Brésil, dans les provinces méridionales de la Guiane et de Maranhon, aux Antilles, et particulièrement à Cuba où on l'appelle *Canica*. Barrère dit que c'est un fort arbrisseau qui croît dans la terre ferme du côté de la rivière d'Ourapen, et le nomme *Myrtus arborea caryophylli aromatici odore*, *Eugenia*, et qu'il a vu des Carbets d'Indiens faits tout de ce bois, qui est aromatique. Les Portugais appellent son écorce *Canella garofanata*; elle est la base de leurs épices. On sophistique le Clou de Girofle en poudre avec celle du Ravensara qui est à bien meilleur marché. Les fruits du Ravensara sont de la grosseur des avelines ou des noix de galle, et ils ont l'odeur et la saveur du Girofle, ce qui les a fait appeler improprement Noix de Girofle, Noix de Madagascar. Les Indiens les nomment *Vao-Ravend-Sara*, et par corruption *Arabine-Sara*. Ce fruit, doué d'un arôme particulier, entre dans la composition des liqueurs de table; le bois de Crave, au rapport de M. de

La Condamine, est fort commun au Para, ville portugaise de la rivière des Amazones, où les habitans l'appellent *Pao de Cravo*, et les Espagnols *Palo de Clavo*. Les Insulaires des contrées où l'on trouve le Ravensara en râpent les fruits pour épicer leurs Calalous, leurs Brèdes et leurs Karicks au Safran. L'huile des fruits est caustique et sert à marquer le linge.

Caractères physiques. Le Ravensara est un arbre gros et touffu, dont la cime est pyramidale, comme celle du Giroflier : son tronc est revêtu d'une écorce roussâtre et odorante; son bois dur et pesant, sans odeur, blanc et mêlé de quelques fibres roussâtres; les rameaux garnis de feuilles pétiolées, simples, alternes, ovales, entières, un peu aiguës, plus souvent obtuses; rétrécies à leur base, fermes, coriaces, glabres à leurs deux faces, vertes en dessus, blanchâtres et un peu glauques en dessous, portées sur un pétiole court.

Les fleurs sont fort petites, les mâles disposées en petites panicules axillaires, terminales; les fleurs femelles axillaires, solitaires; les fruits sont arrondis, de la grosseur d'une forte cerise, contenant une amande d'une saveur âcre, piquante, qui prend à la gorge, et qui est presque caustique; la coque, ainsi que le brou, est très-aromatique.

Analyse chimique. Selon Vauquelin, les feuilles contiennent : huile épaisse, brune, volatile, ressemblant à celle des Girofles ; cire ; chlorophylle résineuse ; principe amer brun ; peu d'acide libre ; la cendre contient un peu de carbonate de chaux avec un peu de phosphate de chaux (Virey, Chim. Org., p. 101).

Propriétés médicinales. L'écorce et les fruits du Ravensara jouissent de la propriété des substances aromatiques excitantes. On les emploie toutes les fois que l'on doit recourir aux *toniques diffusibles*; l'un et l'autre sont échauffans, stimulans, carminatifs, aphrodisiaques, etc. C'est en cette dernière qualité que les luxurieux Insulaires en font usage. On fait avec leur huile essentielle, dont l'acrimonie est tempérée par l'addition d'alcool, ou d'huile de Ben, des frictions utiles dans les paralysies universelles ou locales, contre l'atonie du membre viril; les douleurs arthrodiniques et la goutte, sans inflammation, et la rétention d'urine. Dans cette dernière maladie, et contre la paralysie de la vessie, on peut la prescrire à la dose de quatre à cinq gouttes dans une liqueur appropriée à cette affection le plus souvent rebelle aux secours de l'art.

A l'extérieur on emploie cette huile aromatique en embrocations contre les contusions et les luxations, s'il n'y a point d'inflammation, et que le médecin n'ait à combattre qu'un engorgement pâteux et indolent dont il est urgent de tenter la prompte résolution. On mâche le Ravensara pour corriger la mauvaise odeur de l'haleine, et rectifier les digestions lentes et pénibles.

Mode d'administration. La poudre de l'écorce et du fruit peut se prescrire à la dose de douze à vingt grains dans une conserve; et l'huile essentielle à la quantité de trois à cinq gouttes dans un véhicule, et jamais seule.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT SOIXANTE-SEPT.

Le dessin est réduit au quart.

1. Rameau portant des fleurs mâles.
2. Rameau portant des fruits.
3. Fleur hermaphrodite.
4. Portion de la fleur hermaphrodite.
5. Fleur mâle.
6. Ovaire, pistil et étamines.
7. Fruit dans son enveloppe.
8. Coupe transversale de la coque.
9. Amandes.

Gabriel Sc.

WINTERANE CANELLE.

WINTÉRANE CANELLE.

(*Aphrodisiaque.*)

Synonymie. Canelle blanche. — Ecorce de Winter. — Canelle poivrée. — Canelle du Pérou. — Canelle des Antilles. — Canelle bâtarde. — Winterania Canella. Lin. Sp. Pl. vol. 2, p. 636, et Lin. f. supp., p. 247. Dodécandrie monogynie. — Jussieu, famille des Méliacées. — Winterania foliis obovato-oblongis, integerrimis, obtusis; racemis terminalibus. Lam. Illust. Gen. tab. 399. — Canella alba. Mur. Syst. Vég. p. 443. — Willd. Sp. Pl. vol. 1, p. 851. — Laurus foliis enerviis, obovatis, obtusis. Lin. Sp. Pl. ed. 1, p. 371. — Canella foliis oblongis, obtusis, nitidis, racemis terminalibus. Brown. Jam. p. 215, tab. 37, fig. 3. — Cassia Cinnamomea, seu Cinnamomum sylvestre, Barbadensium. Pluk. Almag. p. 89, et Phytogr. tab. 160, f. 7. — Arbor baccifera, laurifolia, aromatica, fructu viridi, caliculato, racemoso. Sloan. Jam. 165, p. 87, tab. 191, fig. 2. — Laurifolia magellanica cortice acri. — Cortex Winteranus aut Canella alba fulvescens. Plum. vol. V, p. 126. — En anglais : *Wild-Cinamon-Tree.*

Caractères génériques des Wintéranes. Genre de plantes dicotylédones, à fleurs complètes, polypétalées, régulières, de la famille des Azédarachs (Méliacées),

qui a des rapports avec les *Symphonia*, et qui comprend des arbres exotiques à l'Europe, à feuilles simples, et dont les fleurs sont disposées en grappes axillaires, terminales. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Un calice à trois découpures; cinq pétales; seize anthères sessiles, situées sur un anneau central; un style; trois stigmates; une baie à trois loges; trois semences.*

Caractères particuliers. Pédoncules agrégés, terminaux; quatre pistils; écorce épaisse et muriquée.

Histoire naturelle. La Wintérane croît dans les grandes forêts des contrées méridionales de l'Amérique. L'écorce de cet arbre porte vulgairement le nom de Canelle blanche à cause de sa couleur d'un blanc sale, de son odeur aromatique, et de sa saveur piquante qui la rapproche de la Canelle de Ceylan, *Laurus Cinnamomum*, Lin. (pl. 565 de cette Flore). Elle est employée par les habitans de la Jamaïque, de Cuba, d'Haïti et des Antilles, pour assaisonner leurs ragoûts, à défaut de poivre et de clous de girofle. On a long-temps confondu l'Écorce de Winter, arbre de la Dodécandrie monogynie, qui croît dans toute l'Amérique méridionale, avec le Drymis aromatique (Polyandrie tétragynie, Tulipifères de Jussieu), dont j'ai donné l'histoire dans le premier volume de cet ouvrage (page 188, pl. 40); mais comme ces deux écorces ont à peu près les mêmes propriétés médicinales, il ne peut résulter de grands inconvéniens de les confondre. Les Anglais et les Insulaires ajoutent de la poudre de Wintérane à tous leurs mets, comme confortable; et quand cette écorce est verte, ils la font confire, et en confectionnent des plats de dessert fort

agréables. A la Martinique, les distillateurs renommés de cette île se servent des fruits de la Wintérane pour composer une liqueur exquise. La Wintérane est nommée à Haïti, et dans l'île de la Tortue qui en dépend, Canelle poivrée. On l'emballe pour l'Europe, après lui avoir fait subir les préparations de la Canelle ordinaire, en gros rouleaux épais, d'un blanc sale, d'une odeur aromatique, et d'un goût qui tient de la canelle, du girofle et du gingembre. On se sert de cette écorce en guise d'épice; mais son usage prolongé nuit aux tempéramens bilieux et échauffés, tandis qu'elle sert d'excitant et d'aphrodisiaque aux personnes froides et lymphatiques. La Canelle blanche a été portée en Europe en 1605, au rapport de Clusius.

Caractères physiques. La Wintérane est un arbre dont les branches sont chargées de rameaux alternes, glabres, cendrés, garnis de feuilles pétiolées, alternes, oblongues, en ovale renversé, fermes, coriaces, entières à leurs bords, glabres à leurs deux faces, luisantes en dessus, un peu plus pâles en dessous, rétrécies à leur base, arrondies et obtuses à leur sommet, longues de deux ou trois pouces, larges au moins d'un pouce, soutenues par des pétioles courts, un peu comprimés.

Les fleurs sont diposées dans l'aisselle des feuilles, et vers l'extrémité des rameaux, en grappes simples, à peine plus longues que les feuilles, chargées de quatre à six fleurs; le pédoncule commun divisé en quelques ramifications simples, uniflores, alternes ou opposées, munies de quelques petites bractées courtes, obtuses, en forme d'écailles; le calice est glabre, court, à trois lobes un peu arrondis; la corolle blanche, pe-

tite, au moins une fois plus longue que le calice; elle renferme dans son milieu un tube urcéolé, un peu conique, formé par la réunion des étamines, et de la longueur des pétales; le fruit est une petite baie ovale, un peu arrondie, de la grosseur d'un grain de poivre, à trois loges, dont deux avortent très-souvent, environnée, à sa partie inférieure, par le calice persistant.

Analyse chimique. Selon Henry (Manuel pour les chim. 1821, 104), la Wintérane Canelle contient, savoir : l'écorce, huile âcre volatile; résine aromatique; matière colorante extractive; matière qu'on extrait par l'eau chaude; gomme; amidon; fibre ligneuse; albumine; acétate et hydrochlorate de potasse; oxalate; acétate et hydrochlorate de chaux.

Propriétés médicinales. L'écorce de Wintérane a été apportée de l'Amérique en Angleterre par Winter, d'où elle tire son nom. On la substitue quelquefois au Costus qui est beaucoup plus rare. L'usage le plus ordinaire que l'on fait de cette écorce est pour combattre les affections scorbutiques; pour cet effet on la donne en poudre, depuis un scrupule jusqu'à demi-dragme, et en infusion depuis un gros jusqu'à deux dans cinq ou six onces d'eau distillée de cochlearia. L'écorce de Wintérane est encore employée comme un puissant aphrodisiaque, et elle entre dans la composition des philtres inventés par une imagination délirante pour exciter à l'amour. Cette Canelle blanche ou bâtarde se trouve communément dans les forêts de l'île de la Tortue, dépendante d'Haïti. Cette écorce, comme je l'ai déjà dit, a été découverte par Guillaume Winter, qui accompagna, en 1567, François Drack jusqu'au détroit

de Magellan, sans aller plus loin, dit Valmont-Bomare. Winter a découvert le Drymis aromatique et la Wintérane, et c'est le premier qui ait apporté le Drymis en Europe. Cette écorce avait été fort utile à tout son équipage; elle leur avait servi d'épice pour leurs mets, et d'excellent remède contre le scorbut. Les habitans du détroit de Magellan sont toujours munis de cet antidote pour se préserver, dit-on, des accidens qui arrivent à ceux qui mangent imprudemment de la chair de lion marin, et qui est un veau marin vénéneux; aussi appellent-ils la Wintérane *écorce sans pareille*. On la vend encore dans la droguerie sous le nom d'*écorce de Caryocostin*.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT SOIXANTE-HUIT.

Le dessin est réduit au quart.

1. Fleur de grandeur naturelle.
2. Calice et ovaire.
3. Ovaire coupé transversalement.
4. Graine de grandeur naturelle.
5. Portion d'écorce.

MOUREILLER PIQUANT.

(*Aphrodisiaque.*)

Synonymie. Vulg. Brin d'Amour.—Bois de Capitaine. — Couhaye. — Cerisier de Couwith. — Lam. Malpighia urens. — Lin. Décandrie trigynie. — Jussieu, famille des Malpighies. — Malpighia foliis ovato-oblongis, setis decumbentibus, rigidis; pedunculis unifloris, aggregatis. Lin. Spect. Plant. t. 2, p. 369. — Aublet. Guian. t. 1, p. 462. — Malpighia latifolia, folio subtùs spinoso, ad nodos florida. Plum. Mss. 7, t. 126. — Mespilus americana, folio lato subtùs spinoso, fructu rubro. Tourn. Inst. R. H. 642. — Arbor baccifera folio oblongo, subtilissimis spinis subtùs oblito, fructu cerasino sulcato, polypyreno, ossiculis canaliculatis. Sloan. Jam. 172, Hist. 2, p. 106, t. 207, f. 3. — Malpighia viminea, foliis oblongis, hispidis, racemis alaribus. Brown. Jam. 229, 1.

Caractères génériques des Moureillers. Genre de plantes à fleurs polypétalées, de la famille des Malpighies, ayant de grands rapports avec les Banistères, et qui comprend des arbres ou sous-arbrisseaux tous exo-

Théodore Descourtilz Pinx. Guérard Sculp.

MOUREILLER PIQUANT.

(V. Bois d'Amour.)

tiques, dont plusieurs sont sarmenteux, ont des feuilles simples et opposées, des fleurs axillaires ou terminales. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Un calice à cinq folioles avec des glandes extérieures à leur base; cinq pétales arrondis avec des onglets linéaires; une baie globuleuse à une loge, renfermant trois semences osseuses.*

Caractères particuliers. Feuilles oblongues, ovales, à soies roides par dessous; pédoncules uniflores, agrégés. (Amér. Mér. Vivace.)

Histoire naturelle. Le Moureiller piquant croît aux Antilles, à la Jamaïque, à Cuba, à Haïti, à Cayenne, etc., dans les lieux secs et raboteux; les habitans croient ses fruits propres à exciter à l'amour. M. Jacquin rapporte qu'un jour pressé par la soif, avec deux de ses compagnons, il mangea une grande quantité de ces baies sans en être incommodé, quoique les naturels regardent ces fruits crus comme dangereux, et qu'ils n'en fassent usage que cuits, ou confits dans du sucre. Il faut cueillir les branches et le feuillage avec beaucoup de prudence, car les feuilles sont garnies en dessous de petites épines faciles à se détacher, et tellement aiguës qu'à la moindre pression elles entrent facilement dans la peau et y occasionent un prurit, puis une cuisson insupportable; mais ce qu'il y a d'étonnant, c'est que les cabrits mangent impunément de ce feuillage.

Dans les dédales verts que forment les halliers,
Le Moureiller piquant, les humbles Bananiers
Présentent aux troupeaux une fraîche pâture.

Caractères physiques. Le Moureiller piquant est un arbrisseau très-bas, qui se divise en rameaux écartés, garnis de feuilles presque sessiles, ovales-oblongues, de trois ou quatre pouces de longueur sur un de largeur : elles sont couvertes en dessous de pointes hérissées, couchées, qui entrent dans la chair quand on les manie, et qu'on ne retire qu'avec peine. A la base des feuilles, il y a deux petites stipules courtes et aiguës ; les fleurs sont axillaires le long des rameaux, réunies au nombre de quatre, cinq ou six sur des pédoncules uniflores, géniculés dans leur milieu avec de très-petites bractées ; le calice est, jusque vers son milieu, divisé en cinq, ayant environ dix glandes sur les découpures ; la corolle, d'un blanc pourpre, ou d'un rouge carmin, a le limbe des pétales frangé ; l'ovaire est ovale, aigu, presque divisé en trois à son sommet. Il y a trois styles rapprochés, dont le stigmate est un peu épais ; il se change en une baie globuleuse, à trois côtes, de la grosseur d'un grain de groseille, transparente, blanche, contenant trois noyaux ovales, aigus, convexes en dessous, anguleux en dessus, environnés d'une pulpe douce et agréable.

Analyse chimique. Ce Moureiller fournit, ainsi que ses congénères, des baies qui contiennent un principe mucoso-sucré avec addition d'un peu d'acide gallique. L'écorce, qui renferme beaucoup de tannin, sert aux corroyeurs à préparer leurs peaux.

Propriétés médicinales. L'usage des fruits du Moureiller piquant, dit Nicolson, provoque les règles et excite à l'amour. D'après l'examen chimique des essences qui composent ces baies, je ne vois rien d'excitant ni de stimulant, et quoique la renommée leur ait consacré

aux colonies cette vertu aphrodisiaque, ce ne pourrait être que comme diurétiques et excitant secondairement les organes de la génération. Ce qui prouve que cette vertu trop vantée est exagérée, c'est que les matrones spéculatrices des boudoirs de Vénus ont soin de ne jamais employer seuls les fruits du Moureiller piquant, mais d'en combiner la pulpe avec les aromates du pays auxquels ils doivent en ce cas leur haute réputation. J'ai au contraire souvent employé ces fruits comme rafraîchissans, et j'ai toujours remarqué que leur décoction apaisait la soif des malades, dans les fièvres inflammatoires et bilieuses. Les matelots, par expérience, recherchent les baies comme propres à combattre la diathèse scorbutique.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT SOIXANTE-NEUF.

Le dessin est réduit à moitié de sa grandeur.

1. Baie de grosseur naturelle.
2. Baie coupée transversalement, et où l'on remarque les trois pepins.

GINSENG A CINQ FEUILLES.

(*Aphrodisiaque.*)

Synonymie. Vulg. Herbe de Valeur, de Courtoisie. — Reine des plantes. — Chanvre aphrodisiaque. — Esprit pur de la Terre. — Récolte d'immortalité des Asiatiques. — Panax quiquefolium. — Lin. Polygamie diœcie. — Jussieu, famille des Aralies. — Aureliana canadensis. Catesb. Car. App. t. 16. — Araliastrum quinquefolii folio, majus, *Ninzin* vocatum. Vail. Serm. p. 43. — Araliastrum foliis ternis quinquepartitis, *Ginsing* seu *Ninzin* officinarum. Trew. Ehret. 6, f. 1. Buc'hoz Cent. 3, Dec. 7, t. 1. — En chinois : *Jin-Chen.* — En japonais : *Nindsin, Dsindsom.* — Dans le patois de Canton : *Som.* — En tartare mandchou : *Orkhoda* (Reine des plantes), suivant le docteur Vaidy. (Dict. des Sc. M.) — En malabarois : *Bangi-Kalingi-Cansjava.*

Caractères génériques des Ginsengs. Genre de plantes à fleurs polypétalées, de la famille des Vignes, qui a des rapports avec les Aralies, les Achits, les Lierres, et qui comprend des arbres et des arbrisseaux exotiques,

Turpin Descourtilz Pinx Gabriel Sc.

GIN-SENG À CINQ FEUILLES.

à feuilles communément digitées et à fleurs en ombelles simples, ou composées, auxquelles succèdent des baies dispermes. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : DES FLEURS POLYGAMES; LES HERMAPHRODITES : *Calice à cinq dents; corolle de cinq pétales; cinq étamines; deux styles; baie à deux loges.* FLEURS MALES SUR DES INDIVIDUS SÉPARÉS : *calice entier; corolle et étamines comme dans les fleurs hermaphrodites; styles nuls.*

CARACTÈRES PARTICULIERS. Feuilles ternées et quinées; racines fusiformes.

HISTOIRE NATURELLE. Le docteur Vaidy ayant tracé avec son talent ordinaire l'histoire la plus complète du Ginseng, j'emprunterai de son travail de quoi enrichir cet article. Après avoir établi l'identité du *Jin-Chen* des Chinois, du *Nindsin* des Japonais, de l'*Orkhoda* des Tartares Mandchoux, et du *Garent-Oguent* (cuisses d'homme, de la forme de la racine) des Iroquois, le docteur Vaidy reconnaît que le Ginseng n'a aucun rapport avec la plante décrite et figurée par Kæmpfer (Amœnit. Exotic., p. 818) sous les noms de *Sju*, *Sjin*, vulgò *Nisji*, *Nindsin* et *Dsindsom*, dont les feuilles sont alternes, tandis que dans le Ginseng les feuilles partent du même point de la tige, et sont *ternées* et composées de cinq folioles digitées.

« Le Jin-Chen, dit Vaidy, croît dans la Tartarie, dans le royaume de Corée, au Canada, en Virginie, en Pensylvanie (j'en ai vu dans les mornes boisés de Cuba). On le trouve dans les forêts sombres et humides; il périt bientôt si l'on détruit les arbres qui le protégent contre les ardeurs du soleil. La racine, qui est la partie usi-

tée, est fusiforme, charnue, grosse comme le petit doigt, longue d'environ deux pouces, divisée en deux ou trois branches, garnies à leur extrémité de quelques fibres déliées. Celle qui vient de l'Orient est jaunâtre et diaphane, à peu près comme notre sucre d'orge, ce qui dépend de la préparation qu'elle a subie. Celle d'Amérique est d'un blanc jaunâtre, opaque et médiocrement consistante : c'est la seule qui existe dans nos officines. On préfère les morceaux les plus gros et les plus pesans. Les Chinois y attachent un grand prix ; Thunberg l'a vu vendre au Japon près de mille francs la livre. Osbeck dit qu'elle a été payée à la Chine, de son temps, quinze et même vingt-quatre fois son poids d'argent. » L'échantillon que possède le docteur Vaidy n'a été payé qu'en raison de trois francs la livre. « Cette différence énorme dans le prix, dit-il, a engagé des Français et des Américains à l'introduire en fraude à la Chine. Ils ont d'abord fait des bénéfices considérables ; mais le gouvernement chinois a pris des mesures tellement sévères, que cette introduction est devenue presque impossible. Cet acte de prohibition a été secondé par le préjugé national, qui repousse avec mépris tout ce qui n'est pas chinois.

» Les Tartares ont seuls, dans l'empire chinois, le privilége de récolter, de préparer et de vendre le Jin-Chen. Pour leur assurer la jouissance de ce monopole, on a enclos d'une barrière de pieux toute la contrée qui le produit, et des gardes veillent continuellement autour. En 1709 l'empereur envoya une armée de dix mille Tartares faire la récolte du Jin-Chen, à condition que chacun lui en remettrait deux onces, et lui livrerait le reste en poids de l'argent fin. Le père Jartoux, chargé

par le gouvernement chinois de dresser la carte de cette province, la parcourut avec cette troupe d'herboristes armés, et il mit à profit une occasion si favorable pour recueillir des notions exactes sur la panacée merveilleuse des peuples de l'Asie. Comme il ne rencontrait cette plante que dans les lieux très-ombragés, il soupçonna qu'elle devait exister dans les forêts épaisses du Canada ; et c'est d'après cette présomption que le père Lafiteau la chercha et la trouva en effet dans l'Amérique septentrionale. Quelque temps après, Bertram la trouva sur les bords de la Delaware. »

« *Préparation du Jin-Chen.* Le mode suivant de préparation, continue le docteur Vaidy, a été communiqué à John Burrow, par un mandarin qui avait présidé par ordre de l'empereur de la Chine à cette préparation ainsi qu'à la récolte de la plante. Prenez les racines, lorsque la floraison est passée ; lavez-les tout doucement pour en enlever la terre, en prenant garde de briser la peau. Faites bouillir de l'eau dans une poêle de fer, mettez-y les racines pendant trois ou quatre minutes et retirez-les promptement, afin que la peau ne soit point endommagée ; essuyez-les avec un linge propre, remettez-les dans la poêle sur un feu doux, et tournez-les de temps en temps pour les faire sécher, jusqu'à ce qu'elles deviennent un peu élastiques ; ensuite placez-les parallèlement sur un linge humide ; enveloppez-les dans ce linge, en les serrant fortement avec du fil. Après les avoir séchées, pendant un ou deux jours, sur un feu doux, développez-les ; enveloppez de nouveau celles qui étaient dans le milieu du paquet, et qui sont restées humides, et faites-les sécher aussi sur

le feu, jusqu'à ce qu'elles deviennent assez solides pour sonner comme un morceau de bois, lorsqu'on les jette sur une table; celles qui sont les plus grosses et qui ont une couleur jaune ou d'un brun clair, sont les plus estimées. Pour les conserver on les met dans une boîte doublée en plomb, et l'on place cette boîte dans une autre plus grande, avec de la chaux vive pour en écarter les insectes.

» Le procédé indiqué par le père Jartoux diffère un peu de celui-ci. Suivant cet auteur, les Chinois, après avoir nettoyé la racine de Jin-Chen, la trempent un instant dans l'eau presque bouillante, et la font sécher à la fumée d'une espèce de Millet jaune, qui lui communique un peu de sa couleur. » (Dict. des Sc. M.)

Analyse chimique. Cette racine a une saveur qui approche de la réglisse, et elle est légèrement amère et aromatique, mais inodore. On n'en a point encore fait l'analyse chimique.

Propriétés physiques. « Les auteurs chinois, continue le docteur Vaidy, font un éloge pompeux des vertus du Jin-Chen. Ils lui attribuent la faculté de réparer promptement les forces épuisées par la fatigue ou par les plaisirs de l'amour, de remédier aux maladies des reins et des poumons, et de donner de l'embonpoint à ceux qui en font usage. Le père Jartoux dit que si l'on fait courir ensemble deux hommes, dont l'un ait un morceau de Jin-Chen dans la bouche, celui-ci arrivera sans être essoufflé et sans éprouver la moindre lassitude, tandis que l'autre sera très-fatigué de sa course. Le même père Jartoux dit qu'étant un jour accablé de

fatigue, au point de ne pouvoir plus se tenir à cheval, il en prit la moitié d'une racine, et une heure après il ne se ressentait plus de sa faiblesse. »

« Le sceptique Cullen, dit Vaidy, considérant la saveur douceâtre de cette racine et le peu d'odeur qu'elle exhale, révoque en doute les merveilles racontées par les écrivains chinois et par les voyageurs européens. » Cullen appuie ce doute d'une seule expérience qui ne peut être concluante. « Je crois, comme le célèbre professeur d'Edimbourg, reprend Vaidy, que l'enthousiasme des Orientaux et des missionnaires a fort exagéré les vertus du Jin-Chen, mais je pense qu'on devrait administrer cette racine dans nos hôpitaux de clinique, afin de constater bien positivement les effets qu'elle produit; car nous ne sommes pas assez instruits de ses propriétés pour être fondés à l'exclure de la matière médicale. Il faut, dans cet essai, comme dans tous ceux de cette nature, donner la plante sans aucun mélange, et surtout ne pas imiter l'auteur d'une pharmacopée moderne, qui l'a unie, dans une composition aphrodisiaque, avec les cantharides. »

Mode d'administration. « Les Chinois coupent la racine de Jin-Chen par tranches et la font bouillir un peu plus que le Thé. Ils n'en donnent jamais, suivant Jartoux, plus d'un cinquième d'once pour un gobelet de décoction. On peut aussi donner cette racine en poudre, à la dose d'un scrupule à un gros, et c'est ainsi qu'on l'administre le plus souvent en Europe. Le père Jartoux a bu souvent une infusion des feuilles de Jin-Chen qu'il préférait au Thé. Nous pourrions également employer cette partie de la plante dont les propriétés

doivent être analogues à celles de la racine. » (Vaidy.) Selon Rhéede, les feuilles du Jin-Chen, administrées en poudre, sont stomachiques, et guérissent la diarrhée. Leur usage prévient le *Pitao*, maladie de la bouche épidémique au Malabar, et provenant de l'abus d'exercice, et des acides, de l'Arack, du Bétel, de saignées excessives, lesquels, dit-il, produisent des glaires, une prostration générale, des ophtalmies miteuses, la pâleur de la langue et des ongles, l'enflure des pieds, etc. Leur fumée, continue Rhéede, enivre ; mêlées au tabac, on les applique sur les hernies. Ces feuilles ainsi que les fleurs, les racines et les semences, sont, dit-il, des aphrodisiaques éprouvés ; ils excitent la semence et disposent à l'acte de copulation.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT SOIXANTE-DIX.

Le dessin est réduit au quart.

1. Racine de grosseur naturelle.
2. Fleur mâle.
3. Fleur hermaphrodite.
4. Baie coupée transversalement, où l'on remarque deux graines.

TRUFFE BLANCHE.

TRUFFE BLANCHE DES ANTILLES.

(*Aphrodisiaque.*)

Synonymie. Tubera candida. Nicols. — Tuber album subglobosum, molle, glabrum, subterraneum, radice destitutum, allii odorem fragrans. Desc. — Tubera candida Antillarum. Plum.

Caractères génériques des Truffes. Second ordre des Champignons, d'après ma méthode [1], offrant pour caractères : *Champignons n'ayant point de chapeau bien distinct; séminules contenues dans un réceptacle commun.* Le caractère essentiel est le suivant : *Plante souterraine, tuberculeuse à l'intérieur, compacte, charnue, marbrée ou veinée, et ne contenant jamais de poussière.*

Caractères particuliers. Espèce d'un blanc sale,

[1] *Voyez* mon ouvrage intitulé : *Des Champignons comestibles, suspects et vénéneux*, 1 vol. in-8°, avec dix tableaux in-folio, représentant 200 espèces groupées. Paris, 1828.

ronde, bosselée, mollasse, pleine, et qu'on ne trouve aux Antilles que dans les terres où l'on cultive l'Indigo.

Histoire naturelle. La Truffe, ce tubercule au fumet séducteur, que Darwin, médecin et poëte, a qualifié d'*Impératrice souveraine*, la Truffe, selon le rédacteur du journal *le Figaro* (n. 49, mars 1827), tire son nom du verbe grec *truphao*, *in deliciis vivo* (je vis dans les délices); ou, selon d'autres, de *Truphalis* (*Caseus lacteus exactè concretus*), parce que la Truffe blanche des Antilles a une légère odeur d'ail et de fromage de Brie un peu raffiné. D'après le rédacteur, la Truffe est un végétal engendré dans le sein de la terre à la suite de coups de tonnerre, de pluies d'orage et de débordemens de rivière!!! Oublions cette erreur accréditée par le peuple, pour adopter des suppositions au moins raisonnables. Les Truffes, d'après des observations microscopiques faites par Turpin, sont produites par des corpuscules nés dans l'intérieur de leur substance.

Dans sa blanche prison la Truffe se nourrit.

Un membre de la Société Linnéenne de Paris, au contraire, pendant ma présidence, a cru reconnaître l'existence de sporules séminifères. Cet observateur judicieux continue ses expériences avec assiduité, et tout porte à croire qu'on pourra lui devoir la multiplication, par la culture, de cette production rare et délicieuse.

Je n'ai jamais rencontré que des Truffes blanches aux Antilles, et qui n'ont aucun rapport avec la Truffe blanche d'Europe, *Tuber album* de Bulliard. Le parfum de la Truffe blanche des Antilles va frapper au loin le

gourmand dont l'œil impatient la dévore à l'avance, et ce singulier végétal,

> ... Caché dans la terre où son destin l'attache,
> Attend que d'un gourmand le luxe l'en arrache.
>
> DELILLE.

Oui, le luxe, car la Truffe est l'aliment des riches; aussi Juvénal a-t-il dit en parlant des Sybarites et des Truffes :

> ...*Libidinis alimenta per omnia quærunt.*

La Truffe blanche des Antilles, nullement comparable à celle d'Europe, me paraît plus délicate, beaucoup moins indigeste, autant excitante, d'une consistance gélatineuse un peu croquante, d'une odeur toute particulière, et qui n'a rien de trop désagréable. On la recherche avec avidité aux îles d'Haïti, de la Jamaïque et de Cuba, où les habitans la mêlent à leurs ragoûts, aux calalous, et même la mangent simplement boucanée.

CARACTÈRES PHYSIQUES. La Truffe blanche est dépourvue de pédicule, ainsi que ses congénères. Sa forme offre une fongosité irrégulièrement arrondie, de couleur blanc sale fouetté de jaune, sans racines, crevassée à sa maturité, de la grosseur d'un œuf, et souvent plus considérable. A l'intérieur cette Truffe est d'une consistance grenue, matte, cornée, jaunâtre avec des lignes plus foncées et disposées en réseaux à la maturité. La chair, quoique fondante, est assez ferme; l'odeur est pénétrante et excite l'appétit; la saveur est exquise. On trouve aux Antilles la Truffe blanche dans les terrains

à Indigo, à la profondeur de trois ou quatre pouces. Elle est en pleine maturité au mois de septembre.

Analyse chimique. Les produits de l'analyse comparée du Champignon et de la Truffe sont à peu près les mêmes. La Truffe blanche ne contient qu'un tiers de matière soluble dans l'eau; le charbon qu'elle produit par la distillation à feu nu est couvert d'un vrai bleu de Prusse, fourni par la combinaison de l'acide prussique avec le fer; son odeur est due à un gaz alcalin particulier, qu'on développe sous la forme d'un nuage blanc, si on présente à la pâte pistée une mèche de papier imbibée d'acide muriatique.

Propriétés médicinales. Si le sel marin, l'un des condimens les plus habituels, excite la tonicité et dispose à la fécondité, que ne doit-on pas espérer de l'usage journalier que l'on fait aux colonies de viandes et de poissons salés, épicés, pimentés, qui stimulent l'appétit vénérien, et, selon Virey, rendent salaces les peuples maritimes ichthiophages? Ajoutez à ces mets les Truffes, qui sont justement appréciées comme aphrodisiaques, et l'on pourra se faire une idée de l'existence luxurieuse et des désirs sans cesse renaissans qu'éprouvent les insulaires de nos colonies doublement embrasés par la chaleur et l'air salin de ces beaux climats, et par les qualités excitantes des alimens dont ils font leur nourriture.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT SOIXANTE-ONZE.

Le dessin est de grosseur naturelle.

1. Deux Truffes blanches groupées.
2. Coupe transversale.

Theodore Descourtilz Pinx. Gabriel Sc.

AGARIC NIVÉEUX.

AGARIC NIVÉEUX A LAMES NOIRES.

(*Aphrodisiaque.*)

Synonymie. Vulg. Gnion-Gnion. — Agaricus niveus laminis nigris inæqualibus; pediculo alto concavo; odore fœtido. D. — Agaricus esculentus, campestris et nemorum, albus supernè, infernè niger. D.

Caractères génériques des Agarics. Premier ordre des Champignons, d'après ma méthode, offrant pour caractères : un chapeau soit sessile, soit pédiculé; séminules attachées à la surface extérieure. Le caractère essentiel est le suivant : *Chapeau garni de lames ou feuillets à sa face inférieure et dénué de volva.*

Caractères particuliers. Chapeau blanc; lames inégales noirâtres; pédicule dépourvu de volva.

Histoire naturelle. « Les plantes qui viennent tout-à-fait à l'ombre des arbres, a dit Bernardin de Saint-Pierre, et qui n'ont presque point de racines, comme

les Champignons, ont des feuilles qui, loin de regarder le ciel, sont tournées vers la terre; la plupart sont faits en dessus en parasol épais, pour empêcher le soleil de dessécher le terrain où ils croissent, et ils sont divisés en dessous en feuillets minces pour recevoir les vapeurs qui s'en exhalent. Il y en a d'autres espèces qui sont doublées de tuyaux, d'autres sont rembourrées d'éponges. Il y en a dont le pédicule est creux en dedans, et qui, comme les Agarics, portent un chapiteau en dessus, y rassemblent les émanations de leur sol, comme dans un alambic; ainsi il n'y a pas une vapeur de perdue dans l'univers!!! » Est-ce le hasard qui pourvoit ponctuellement, et sans la moindre interruption, au mouvement perpétuel de toutes ces merveilles de la nature que voient pourtant avec indifférence les cœurs froids et insensibles à tous ses prodiges?

Comme en tout il faut des contrastes, il existe des Champignons dont on peut faire sa nourriture, et l'Agaric nivéeux est dans ce cas; mais aussi il ne se rencontre que trop souvent des espèces nuisibles; et si les Champignons ont empoisonné par l'influence délétère d'un principe résineux, on peut combattre avec succès cette action nuisible par les spiritueux, et spécialement les éthers, après toutefois avoir débarrassé, par un vomitif, l'estomac de la substance vénéneuse. Les acides réussissent pour neutraliser l'effet délétère des espèces coriaces ou putrescentes. Le lait, qu'une aveugle crédulité fait appliquer dans tous les cas d'empoisonnement avec trop de sécurité, le lait ne sert que comme adoucissant dans les convalescences, et nullement comme moyen curatif. Les Champignons véné-

neux, en général, perdent une partie de leur résine corrosive par la coction, mais il est faux de dire qu'il suffit de les mettre cuire avec une cuiller d'argent pour savoir à quoi s'en tenir sur leur qualité; il est bon cependant de les faire macérer, en cas d'incertitude, dans du vinaigre ou de l'eau salée qui se saturent des sucs vénéneux des Champignons qui portent la mort avec eux.

On n'a rien à redouter de l'usage de l'Agaric que je décris ici; il est recherché à juste titre par les insulaires des colonies où il se trouve, qui le mangent seul, grillé ou bouilli, ou dans leurs calalous, quoiqu'il ait, selon moi, un peu l'odeur d'urine de chauve-souris. Par une spéculation *érotique*, les *ménagères* en font manger beaucoup à leurs amans.

Caractères physiques. L'Agaric nivéeux des Antilles n'a point de volva; son pédicule central est privé de collerette, frêle, creux, un peu élevé; le chapeau paraît comme un bouton blanc, en forme de calotte lisse, blanche, s'aplanit en se développant, et n'est jamais bien large; ses feuillets, d'abord d'un ton bistre léger, noircissent dès qu'ils ont éprouvé le contact de l'air et qu'ils ont absorbé les vapeurs humides de la terre. A l'état cru, leur saveur n'est point agréable, et leur odeur alcalescente a du rapport avec celle fétide d'urine de chauve-souris, mais que ces Champignons perdent par la coction, et surtout par leur association avec les aromates qui servent de condimens aux mets auxquels les uns et les autres sont destinés.

Analyse chimique. D'après l'analyse du célèbre Vau-

quelin, les Champignons contiennent de l'adipocire, de la graisse, de l'albumine, du sucre, de l'osmazôme, une substance animale insoluble dans l'alcool, de la fongine et de l'acétate de potasse. Braconnot en a retiré une substance particulière à laquelle il a donné le nom de Fongine; c'est la résine vénéneuse.

Propriétés médicinales. Les meilleurs Champignons, quoique échauffans, sont d'une difficile digestion, mais moins lourds que les vénéneux. L'Agaric nivéeux au contraire, étant d'une contexture peu épaisse, est moins indigeste, car il n'a jamais incommodé, et pourtant il n'est aucun individu des Antilles qui n'en ajoute à sa nourriture journalière. On regarde cette espèce comme aphrodisiaque, et les matrones ne manquent pas d'en garnir les calalous des jeunes adeptes qu'elles destinent au premier sacrifice à Vénus, et pour ranimer la verve engourdie des vieux conteurs qui ne savent plus que rabâcher. Ce qui ajoute à la vertu aphrodisiaque de l'Agaric nivéeux, c'est le piment, la muscade, le girofle, la cannelle et le gingembre qu'on lui associe, et qui tous réunis feraient relever un mort de son tombeau. Dans le cas d'un empoisonnement qui pourrait avoir lieu par d'autres espèces nuisibles, il faut, je le répète, pour l'habitant des colonies qui possèdera cet ouvrage : 1° faire vomir au moyen d'un éméto-cathartique, c'est-à-dire un grain d'émétique et deux gros de sulfate de soude dans une demi-bouteille d'eau; 2° après le vomissement qui est indispensable, on administre l'eau de riz gommée, l'eau de fleurs d'oranger ou l'eau de menthe et le sirop d'éther opiacé; des lavemens adoucissans et narcotiques sont également indiqués. (*Voyez*

pour de plus grands détails, mon ouvrage cité des *Champignons comestibles*, *suspects et vénéneux*.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT SOIXANTE-DOUZE.

Le dessin est réduit à moitié.

Il représente un groupe d'Agarics nivéeux à lamès noires, appelés vulgairement *Gnions-Gnions*.

VINGT-TROISIÈME CLASSE.

DES PLANTES SÉDATIVES SPÉCIALEMENT DIRIGÉES SUR LES PROPRIÉTÉS VITALES DE L'APPAREIL GÉNITAL DE L'HOMME.

Plantes dites *Anti-Aphrodisiaques,* ou réfrigérantes des organes génitaux masculins.

SOMMAIRE.

*

DANS la classe précédente j'ai donné l'histoire des espèces *Aphrodisiaques,* c'est-à-dire des plantes excitantes capables de réveiller les organes génitaux assoupis; dans celle-ci il me reste à indiquer celles qu'on croit pourvues de vertus contraires, c'est-à-dire destinées à apaiser un orgasme vénérien trop exalté, comme dans le satyriasis, et à éteindre ou amortir les feux de l'amour. Ces végétaux réfrigérans, ou sédatifs directs des organes génitaux, s'opposent à l'afflux du sang dans les corps caverneux, ou en apaisent la trop grande fermentation.

Les Rutacées, ennemies des facultés génératives, pro-

curent la Rue fétide, le Gaïac, etc., les Lisimachies, le Mouron, etc.; les Cactus, les Cactes, les Ficoïdes, les Pourpiers, les herbes grasses; les Cucurbitacées, les Melons, Courges, etc.; les Papavéracées, l'Opium qui, appliqué en lotion aqueuse sur le ventre, est peut-être le réfrigérant le plus prononcé; les Solanées, les *Datura*, les Apocynées; les Borraginées, les Bruyères.

Les plantes acidules et astringentes, telles que le quinquina, le café pris à l'excès, la garance, la gomme kino, sont également contraires aux facultés prolifiques, ainsi que les Verveines et les Gattiliers.

Parmi les Labiées, les espèces qui contiennent du camphre, comme les Mélisses, les Romarins, les Menthes, ainsi que l'indique ce vers latin :

Camphora per nares castrat odore mares.

Il n'en est pas de même des autres Labiées, telles que la sauge, la marjolaine dont les juifs jonchent la couche des nouveaux époux, pour les disposer à la lutte amoureuse.

Parmi les Hydrocharides se trouve, dit Virey, le réfrigérant le plus actif, le Nénuphar et ses congénères. Ces anti-aphrodisiaques agissent en diminuant la chaleur et l'éréthisme de la partie, et en la frappant de frigidité.

JUSQUIAME ÉPINEUSE A FEUILLES D'ORVALE.

(*Anaphrodisiaque.*)

Synonymie. Hyosciamus niger spinosus. — Lin. Pentandrie monogynie. — Jussieu, famille des Solanées. — Hyosciamus spinosus arborescens sclaræ folio. Plum. Man. J. A. 54, fol. 43. — En anglais : *Heubane.* — En espagnol : *Veleno.* — En portugais : *Meimendro, Yosciamo.*

Caractères génériques des Jusquiames. Genre de plantes à fleurs monopétalées, de la famille des Solanées, qui a du rapport avec les Nicotianes et les Molènes, et qui comprend des herbes à feuilles alternes, entières ou découpées, et à fleurs un peu irrégulières, axillaires et terminales. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Un calice quinquéfide ; une corolle infundibuliforme à limbe oblique, obtus, et à cinq lobes ; cinq étamines inclinées ; une capsule operculée et biloculaire.*

Caractères particuliers. Double rang de fleurs d'un

JUSQUIAME VELUE À FEUILLES D'ORVALE.

seul côté ; boutons enchâssés dans un calice quinquéfide retroussé en dehors.

Histoire naturelle. La Jusquiame épineuse des Antilles devient presque un arbre. Le nom latin *Hyoscyamus*, selon Tournefort, vient des mots grecs *us*, cochon, et de *cuamos*, fève, fève de cochon, parce que le fruit entier de la Jusquiame ressemble en quelque façon à une fève, et que lorsque les sangliers ou cochons marrons en ont mangé, ils sont atteints, dit Ælian, de mouvemens convulsifs si étranges qu'ils mourraient dans peu de temps s'ils n'allaient se jeter dans un ruisseau pour y boire et s'y baigner.

La Jusquiame épineuse, quoique riche de tons, a un aspect sinistre, et trouverait place dans les jardins paysagistes des colonies auprès des cyprès et des saules pleureurs s'ils végétaient en ces contrées brûlantes. On contemple toujours avec un certain respect, une certaine émotion, une tombe ombragée de ces arbres lugubres, et particulièrement :

Du Saule, ami du deuil, qui s'incline en pleurant
Sur l'urne funéraire et l'onde qui murmure.
Esmenard, *Poëme de la Navigation*, ch. viii.

La Jusquiame épineuse a les plus grands rapports avec la plante décrite dans l'Encyclopédie par ordre de matières, sous le nom de Nicotiane piquante, n. 6, *Nicotiana arborescens spinosissima flore exalbido*, Plum. t. 3, p. 84; l'une et l'autre de ces plantes, à l'état vert

jouissent de la même vertu stupéfiante, ainsi il n'y a pas de danger à les confondre par méprise.

Caractères physiques. Cette Jusquiame, aux Antilles, devient presque un arbre de huit à dix pieds; sa tige est droite, épaisse de deux pouces, moelleuse, couverte d'une écorce d'un gris obscur. Elle jette plusieurs feuilles tout-à-fait semblables à celles de l'Orvale, mais elles sont du triple plus grandes et plus tendres; elles atteignent la longueur de quinze pouces et sont d'un vert pâle en dessous, plus foncé en dessus; le bout de la tige se divise en plusieurs branches arquées comme celles de l'héliotrope, et chargées d'une double rangée de fleurs presque sessiles, dont les boutons sont enchâssés dans un calice quinquéfide retroussé en dehors; ces fleurs sont axillaires; elles ont la corolle d'un beau jaune en son limbe, mais la gorge est d'un noir pourpre; le calice velu est d'un vert tendre, à cinq divisions aiguës et profondes; les filamens des étamines sont violets, et les anthères jaunes; il succède aux fleurs un fruit ovale, à enveloppe dure et velue, et contenant une infinité de petites graines noires; les fleurs et les fruits de cette Jusquiame sont mûrs en janvier dans les forêts d'Haïti, où on la rencontre particulièrement au petit Goave et dans les rochers du Tapion.

Analyse chimique. Selon Kirchhoff, la semence contient une huile grasse et un peu de résine; une matière extractive avec un peu de sucre; de la gomme avec quelques sels; de la fibre ligneuse, de l'albumine, de l'humidité; un principe narcotique, etc. La cendre four-

nit du phosphate de chaux, de l'alumine, de la silice et de l'oxide de fer.

Propriétés médicinales. La Jusquiame d'Amérique a les mêmes propriétés délétères que celle d'Europe ; elle est dangereuse pour l'homme, et pour les animaux qui la broutent, surtout pour les gallinacées et les poissons. Son influence vireuse et vénéneuse se fait bientôt éprouver, soit après l'injection, soit qu'on ait été exposé à ses émanations narcotiques, soit qu'on ait eu l'imprudence de l'appliquer en cataplasme immédiatement sur les plaies dénudées de la peau. Elle occasione bientôt, par l'absorption, un état de stupeur, d'ivresse, avec délire et tremblement. Souvent c'est un visage tuméfié et rouge, qu'observe le médecin, un pouls dur, un sommeil léthargique; d'autres éprouvent une sensation brûlante aux lèvres, à la bouche, de la gêne dans la déglutition, la contraction de la bouche, des vertiges, des douleurs articulaires et une espèce de chorée. Une autre fois c'est le délire furieux, avec dilatation de la pupille, l'œil hagard, la respiration gênée, l'aphonie, le trismus, la paralysie des extrémités inférieures, la carpologie, le froid des extrémités, et la mort, si l'on n'a promptement secouru le malade. J'ai été fort heureusement appelé à temps à Saint-Domingue pour donner des soins à une enfant charmante, âgée de six ans, qui avait mangé des graines de la Jusquiame épineuse, et qui, outre la perte de la parole, le délire et des ris immodérés, éprouva la majeure partie des symptômes décrits plus haut. J'eus le bonheur de la rendre à la santé en lui faisant administrer un vomitif, puis de l'huile de Ricin, et enfin une limonade végétale.

A l'intérieur on l'a quelquefois employée comme succédanée de l'opium, parce qu'elle n'arrête pas les évacuations. On l'a donnée dans l'hémoptysie, contre les hémorroïdes et toutes les hémorragies. L'extrait des feuilles a réussi dans les convulsions et l'épilepsie, dans les palpitations, les céphalalgies invétérées et la mélancolie, à la dose graduée de 2 à 12 grains par jour.

A l'extérieur la Jusquiame épineuse agit efficacement comme sédative du système nerveux, c'est pourquoi on l'applique en cataplasme pour apaiser l'orgasme du satyriase et de la nymphomanie ; on l'associe même aux lavemens, mais ce mode exige beaucoup de prudence.

On emploie également avec beaucoup d'avantage la Jusquiame épineuse extérieurement, en enduisant de son extrait la bougie qui sert à combattre les rétrécissemens du canal de l'urètre.

Dans les gonorrhées on ajoute un scrupule d'extrait de Jusquiame aux injections faites avec une once de Cubèbes pour une livre d'eau.

Ce même extrait est employé contre le gonflement scrophuleux des ganglions lymphatiques ; on lui associe l'hydriodate de potasse. Cette même pommade sert en frictions contre les exostoses, les inflammations du périoste, les gonflemens scrophuleux des os, et pour neutraliser l'abus des frictions mercurielles.

On n'a également qu'à se louer de son usage dans les tumeurs blanches, les contractures, les maladies de la

peau accompagnées de prurit, les ulcérations scrophuleuses de la peau, les cancers douloureux, l'odontalgie, les phlegmons et les rhumatismes aigus et partiels.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT SOIXANTE-TREIZE.

Le dessin est réduit au quart.

1. Etamine.
2. Pistil.
3. Fruit entier.
4. Le même coupé transversalement.
5. Graine.

NYMPHE BLANCHE A FEUILLES BICOLORES CRÉNELÉES.

(*Anaphrodisiaque.*)

Synonymie. Vulg. Volette, Volet. — Nénuphar. — Plateau. Nymphæa alba foliis crenatis. — Lin. Polyandrie monogynie. — Tournefort, Rosacées. — Jussieu, famille des Morènes et des Hydrocharidées. — Nymphæa alba foliis crenatis. Plum. Manusc. Galer. des Est. vol. J. A. 54, p. 78. — Nymphæa flore albo foliis crenatis. P. D. — En caraïbe : *Aguapé*. En espagnol : *Nenuphar blanco*. — En portugais : *Nymphea branca*. — En anglais : *White Water-Lily*, *Water-Rose*.

Caractères génériques des Nénuphars. Genre de plantes unilobées, à fleurs polypétalées, de la famille des Morènes, qui a de très-grands rapports avec les *Nelumbo*, et comprend des herbes tant indigènes qu'exotiques, toutes aquatiques, dont le caractère essentiel est d'avoir : *Un calice à quatre ou cinq folioles ; une corolle*

Théodore Descourtilz Pinx. Gabriel Sculp.

NYMPHE BLANCHE.

polypétale ; point de style ; une baie supérieure à plusieurs loges, couronnée par un stigmate orbiculaire.

Caractères particuliers. Feuilles pourpres en dessous.

Histoire naturelle. Ce genre porte le nom de *Nymphes*, parce que ses espèces, dit Tournefort, croissent dans les eaux. Selon Chaumeton, le mot *Nymphœa* vient de *numphe*, jeune mariée, à cause de la vertu anti-aphrodisiaque attribuée à cette plante par les anciens Grecs ; peut-être aussi à cause de sa blancheur qui est le symbole de la pureté virginale. On rencontre fréquemment aux Antilles les trois espèces suivantes décrites par Plumier, savoir : 1° le Nénuphar d'Amérique à feuilles très-grandes, compassées, à crénelures aiguës, pourprées en dessous, et à fleurs blanches, dont je donne ici l'histoire ; 2° le Nénuphar d'Amérique, à feuilles plus petites, compassées, à crénelures obtuses, vertes en dessous, à fleurs blanches ; 3° le petit Nénuphar à fleur blanche et villeuse, que j'ai décrit sous le nom de *Ménianthe* (vol. I, p. 112, pl. 24). Ce beau Nénuphar brille sur l'eau des rivières des Antilles, comme le lis blanc au milieu de nos jardins ; ami de la lumière du soleil, il laisse exhaler pendant le jour une odeur fragrante et suave, et referme ses pétales pendant la nuit. Après trois ou quatre jours d'épanouissement, sa couleur blanche éclatante passe à une belle couleur de feu ; jouet des ondes soulevées par le vent, on voit ce Nénuphar se balancer sur le bord des rivières et même près des eaux stagnantes des criques, des fleuves et des lagons d'Haïti, de Cuba, de la Martinique et des autres Antilles où il fleurit en mars. On ap-

pelle vulgairement cette plante *Volet*; elle est commune le long de la rivière Sainte-Marie près la mer, à la Cabesterre de la Martinique; et la deuxième espèce est très-commune dans le lac Miragoane à Haïti. Les rives charmantes et pittoresques de la rivière de l'Esterre à Haïti, sont garnies de toutes ces plantes aquatiques parmi lesquelles se jouent les caïmans, les tortues et les poissons. Le blanc virginal des fleurs des Nymphes qui entourent les nombreuses étamines d'un jaune d'or, disputent d'élégance et de beauté avec le bleu des Pontederias, et cette plaine mobile offre alors le coup-d'œil d'un parterre sur lequel on serait tenté de poser ses pas.

Caractères physiques. Cette espèce de Nymphe, dit Plumier, a ses racines de même grandeur et de même substance que notre Nénuphar blanc d'Europe; elles sont noueuses de même et garnies de plusieurs autres racines, longues, grosses comme des plumes; les feuilles, les fleurs et les fruits naissent de la même façon, mais plus grandes que dans l'espèce d'Europe; les feuilles sont tout-à-fait rondes et ont un pied et demi d'étendue, lorsqu'elles ont atteint leur juste grandeur, mais elles sont un peu plus longues que larges lorsqu'elles sont encore jeunes; leur fente est un peu plus élargie, et leurs crénelures sont tout-à-fait pointues; elles sont épaisses, fort unies et d'un beau vert luisant par dessus, mais le fond du dessous est d'un beau rouge carmin et tout chargé d'une crépine tissue d'une petite nervure relevée et verte, et divisée en deux par une grosse côte depuis le pédicule jusqu'au bout.

Les fleurs ont quatre ou cinq pouces de diamètre de

même que les premières, excepté que les quatre feuilles de la base sont parsemées en long de plusieurs petites lignes noires ; les étamines du milieu sont jaunes, en plus grand nombre.

Les fruits sont plus grands, mais de la même forme que ceux du Nénuphar d'Europe ; leur couronne est également radiée depuis le centre jusqu'au bord ; elle n'est ni si large ni si bordée, mais seulement enchâssée tout autour par une dentelure pointue : l'enveloppe du fruit est épaisse, rougeâtre et unie en dehors, mais un peu inégale par quelques petites éminences ; le dedans est aussi divisé en petites cellules, du centre à la circonférence, qui sont toutes remplies de semences rondes et noirâtres.

Analyse chimique. La saveur de la racine, qui est de la grosseur du bras, est amère et légèrement astringente ; son extrait aqueux a de plus une saveur salée ; les feuilles et les semences ont un goût visqueux ; les fleurs aussi ; et leur odeur, à l'état frais, est nauséabonde. Elles contiennent environ le quart de leur poids de mucilage insipide.

Propriétés médicinales. Les anciens ont reconnu au Nymphæa une vertu réfrigérante et anti-aphrodisiaque, et des auteurs célèbres, influencés par des préjugés populaires, n'ont pas craint de trouver dans les semences et la racine la vertu d'éteindre les désirs vénériens, et même d'abolir la faculté génératrice. Les moines et les religieuses, d'une piété sincère, font usage de cette plante pour amortir l'aiguillon de la chair et conserver leur chasteté. Cependant l'usage que font les paysans

suédois de ces racines, dont ils font du pain en temps de disette, donne du ridicule à cette pompeuse exagération de vertu réfrigérante. Il y a plus, la qualité amère de l'écorce de la racine qui, à l'état frais et appliquée sur la peau, est rubéfiante, prouverait contre la première assertion. Cependant plusieurs médecins dignes de foi, et entre autres le docteur Alibert, assurent avoir employé le *Nymphæa* comme faible narcotique, et pour remplacer les Opiacées; mais il fit usage des fleurs nauséeuses et des fruits, et non des racines: c'est du moins une expérience que j'ai répétée plusieurs fois. Mais on ne peut se refuser de lui accorder au moins des vertus émollientes, relâchantes et rafraîchissantes.

Marcgrave et Pison assurent que les diverses espèces de *Nymphæa* ont les mêmes qualités que celles d'Europe; que les feuilles guérissent les ulcères des jambes, les inflammations et les érysipèles, étant appliquées fraîches; que l'huile dans laquelle on a fait bouillir les racines est très-bonne contre toute inflammation; qu'on mange ces racines après les avoir fait cuire. Véritablement la semence et l'eau distillée des fleurs sont rafraîchissantes, mais il faut prendre garde à l'usage et à la dose, dit Plumier, qui a connu à la Martinique une dame qui, en ayant fait abus, devint paralytique.

Pison dit aussi que les racines apaisent la bile et arrêtent la dysenterie; que les fleurs rafraîchissent et humectent, mais que les racines et les semences rafraîchissent et dessèchent.

Mode d'administration. La racine se prescrit depuis quatre gros jusqu'à six en décoction dans deux livres

d'eau ; et les feuilles fraîches, à la dose de huit gros en infusion. Le sirop qu'on fait avec les fleurs et les fruits est la préparation la plus commode et la moins désagréable. J'en ai reconnu les bons effets, comme tempérant, dans les maladies inflammatoires des Antilles et dans les affections hystériques.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT SOIXANTE-QUATORZE.

Le dessin est réduit au quart.

La touffe, se développant sous l'eau, porte et étale ses fleurs à la surface du liquide.

1. Capsule.

HYPTIS VERTICILLÉE.

(*Anti-Aphrodisiaque.*)

Synonymie. Vulg. Petite Mélisse à fruit hérissé et à odeur de Lavande. — Hyptis verticillata. Lin. Diandrie monogynie. — Tournefort, Labiées. — Jussieu, famille des Labiées. — Hyptis floribus verticillatis, verticillis sessilibus. Lam. — Hyptis verticillata. Jacq. Collect. vol. 1, p. 101, et Ic. Rar. vol. 1, n. 113.

Caractères génériques des Hyptis. Genre de plantes à fleurs monopétalées, de la famille des Labiées, qui semble avoir quelques rapports avec les Basilics, et qui comprend des plantes exotiques à feuilles simples, opposées, et à fleurs nombreuses, sessiles, disposées, soit par verticilles axillaires, soit en têtes axillaires et pédonculées. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Corolle bilabiée, à limbe très-ouvert, formant une lèvre supérieure bifide, et une lèvre inférieure par-*

Théodore Descourtilz Pinx. Gabriel Sculp.

HYPTIS VERTICILLÉE.

tagée en trois découpures, dont celle du milieu est très-concave, ou presque creusée en sabot.

Caractères particuliers. Fleurs en verticilles. Style bifide.

Histoire naturelle. Cette Hyptis, dit M. Lamarck, paraît avoir de très-grands rapports avec la plante que Plumier a nommée *Melissa spicata, lavendulam spirans, major* (Plum. Cat. 6, et Burm. Amer. tab. 63, fig. 1.), plante que Linné présume être son *Balotta suaveolens* que j'ai décrit (vol. VI, p. 282, pl. 448). Dans la plante en question de Plumier, les verticilles sont denses et garnis de beaucoup de fleurs; au lieu que dans l'*Hyptis verticillata* de M. Jacquin, les verticilles n'ont que six fleurs; mais cette plante de M. Jacquin a fleuri en Europe dans des serres chaudes, tandis que celle de Plumier a été dessinée dans son pays natal. On sent que ces deux circonstances ont dû produire une différence remarquable; d'ailleurs Plumier a peut-être un peu trop épaissi les verticilles de sa plante, car le *Menthastrum* de Sloane (Jam. Hist. 1, t. 102, f. 2), que Linné rapporte aussi à son *Balotta suaveolens*, a les verticilles bien moins épais et moins garnis. Le mot *Hyptis* vient du grec *uptios*, renversé, de l'apparence de la corolle.

Caractères physiques. L'Hyptis verticillée est, selon Jacquin, un arbrisseau qui s'élève à dix pieds de hauteur, sur une ou deux tiges droites, ligneuses, cylindriques, glabres, d'un gris brun, ayant presque un pouce de diamètre; les vieux rameaux sont dans le même cas; mais les plus jeunes sont herbacés et tétragones;

les feuilles sont opposées, pétiolées, lancéolées, pointues aux deux bouts, inégalement dentées sur les bords, un peu glabres, un peu odorantes et longues de trois à six pouces; les fleurs sont petites, blanches, avec le limbe légèrement teint de pourpre et disposées par verticilles axillaires sur les petits rameaux des côtes. Les verticilles sont sessiles et composés de six fleurs; le calice est légèrement hispide; l'ovaire est supérieur, quadrifide, pourvu d'un style bifide de la longueur des étamines. Le fruit consiste en quatre graines nues, situées au fond du calice. Cette plante croît naturellement à Haïti.

Analyse chimique. L'Hyptis verticillée contient une huile volatile; du camphre; chlorophylle résineuse; tannin; gomme; fibre ligneuse; gluten; nitrate de potasse, etc.

Propriétés médicinales. Cette espèce de Mélisse, commune dans les savanes des Antilles, a les vertus de notre Mélisse d'Europe; c'est pourquoi elle est pectorale, emménagogue, céphalique; l'infusion théiforme provoque les menstrues et rétablit les lochies supprimées par excès de vitalité; car cette plante, contenant beaucoup de camphre, agit comme sédative du système nerveux, et convient par conséquent dans tous les cas où il est besoin de réprimer l'orgasme des parties génitales. Une forte décoction de la plante, à laquelle on ajoute du nitrate de potasse, agit comme tempérante, et est quelquefois employée avec succès dans plusieurs cas d'apoplexie et de fièvres adynamiques. J'ai vu prescrire une forte infusion de cette plante dans un cas d'indigestion survenue après avoir mangé en trop grande

abondance des champignons du pays. Je connaissais cette propriété à la Mélisse d'Europe, et je l'ai reconnue également à celle d'Haïti, après plusieurs expériences en pareil cas.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT SOIXANTE-QUINZE.

Le dessin est réduit au tiers.

1. Corolle enlevée au calice.
2. Calice ouvert pour laisser voir les quatre semences et le style qui constituent les caractères des Labiées.

HYPTIS A FLEURS EN TÊTE.

(*Anaphrodisiaque.*)

Synonymie. Vulg. Mélisse en tête. — Mélisse globuleuse. — Clinopode ridé de la Jamaïque, de Linné. — Mélisse à bouton. — Z'erbe à bouton des créoles. — En caraïbe : *Sousouraytin.* — Hyptis capitata. Lin. Diandrie monogynie. — Jussieu, famille des Labiées. — Hyptis floribus capitatis, capitulis subglobosis pedunculatis axillaribus. Lam. — Melissa altissima globularia suaveolens. Plum. Cat. 6. Burm. Amer. t. 163, f. 2. — Sideritis spicata, scrophulariæ folio, flore albo, spicis brevibus, habitioribus rotundis, pediculis insidentibus. Sloan. Jam. Hist. 1, p. 174, t. 109, f. 2. — Scabiosæ affinis, etc. Pluk. t. 222, f. 7. — Clinopodium rugosum, capitulis scabiosæ. Dill. Elth. 88, t. 75, f. 86. — Clinopodium rugosum. Lin. — Hyptis capitata. Jacq. Collec. 102 et Ic. Rar. vol. 1, n. 114.

Caractères génériques des Hyptis. Genre de plantes à fleurs monopétalées de la famille des Labiées, et qui comprend des plantes exotiques à feuilles simples, opposées et à fleurs nombreuses, sessiles, disposées, soit par verticilles axillaires, soit en têtes axillaires et pé-

Théodore Descourtilz Pinx.

HYPTIS CAPITÉE.

donculées. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Un calice turbiné, semi-quinquéfide; corolle tubulée, à deux lèvres, dont la supérieure bifide; l'inférieure à trois lobes; les deux latéraux ovales-aigus, celui du milieu arrondi, concave, obtus.*

Caractères particuliers. Fleurs globuleuses en têtes. Style à stigmate simple.

Histoire naturelle. L'Hyptis globuleuse croît dans les savanes et passe dans le pays pour pectoral. Elle fait partie de ces immenses quantités de plantes différentes qui forment les prairies aux Antilles, et servent de pâturages aux innombrables troupeaux qui fécondent la terre, et font la richesse et la ressource des habitations. Ces animaux domestiques vivent en paix avec le gibier d'eau, et des milliers de tourterelles qui se retirent au milieu de ces herbes touffues. On y voit des canards de toute espèce, des sarcelles, des ramiers, de grosses et petites tourterelles, des crabiers, des hérons, des flammans et mille autres petits oiseaux dont le plumage varié flatte la vue, et qui chantent à chaque instant du jour les bienfaits de la création.

Caractères physiques. L'Hyptis à fleurs en tête, qu'on a long-temps confondue avec le *Clinopode ridé*, n'en diffère que par les fleurs; ainsi cette plante pousse également des tiges droites, sous-ligneuses, quadrangulaires, un peu velues, rameuses et hautes de trois à six pieds; ses feuilles sont opposées, ovales-lancéolées, rétrécies en pétiole vers leur base, crénelées, ridées, un peu velues et d'un vert jaunâtre; elles se rapprochent de celles des *Galeopsis* et des *Lamium* par leur aspect;

les fleurs sont petites, inodores, blanches avec une teinte couleur de chair, ramassées en tête, pédonculées, opposées, axillaires, situées aux sommités de la plante; ces têtes de fleurs sont globuleuses et munies d'une collerette de folioles en forme de calice commun, ce qui leur donne l'aspect de fleur de Scabieuse ou de Globulaire; la lèvre inférieure de la corolle est remarquable par son lobe moyen très-concave et velu en dehors; dans cette espèce le stigmate est simple, au lieu que dans l'Hyptis verticillée il est bifide; l'ovaire est supérieur, quadrifide, duquel s'élève un style de la longueur des étamines, simple; le fruit consiste en quatre graines nues, situées au fond du calice.

Analyse chimique. Le suc exprimé de l'Hyptis globuleuse, à l'époque de la floraison, contient : une huile volatile; du camphre; une cire résineuse; chlorophylle; matière extractive avec malate de potasse et de chaux; extractif gommeux; albumine; gluten; fécule verte; nitrate de potasse. Les cendres donnent des sulfates, des phosphates et des hydrochlorates.

Propriétés médicinales. Les Hyptis contenant beaucoup de camphre, on a cru devoir les signaler comme sédatives du système nerveux. Ces plantes, aux colonies, jouissent d'une réputation, peut-être usurpée, d'antiaphrodisiaque. Ce qu'il y a de positif, c'est que je les y ai plusieurs fois employées avec avantage comme antispasmodiques. Les praticiens du pays vantent beaucoup le vin blanc où l'on a mis macérer les deux espèces d'Hyptis que je décris ici, comme diurétique, hydragogue et convenable par conséquent aux hydropisies

récentes, dans lesquelles les malades ont peu de fièvre et d'altération; mais il faut, disent-ils, en continuer l'usage pendant long-temps, et associer à ce moyen des purgatifs. Je les ai souvent prescrites comme pectorales dans l'asthme, en ajoutant à l'infusion refroidie quelques gouttes d'ammoniaque liquide et de laudanum. Son effet le plus sensible est d'agir par la voie des urines, et de la transpiration, et comme pouvant entraver la marche des empâtemens mésentériques, des pâles couleurs, du scorbut et des autres maladies chroniques.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT SOIXANTE-SEIZE.

Le dessin est réduit à moitié.

1. Fleur grossie pourvue de la corolle et du calice.

VINGT-QUATRIÈME CLASSE.

DES PLANTES QUI AGISSENT SUR LES PROPRIÉTÉS VITALES DE L'APPAREIL GÉNITAL DE LA FEMME.

Plantes dites *Emménagogues*, ou excitantes directes de l'appareil générateur.

*
SOMMAIRE.
*

On appelle Emménagogues ou Hystériques les médicamens que l'on croit propres à rétablir les évacuations naturelles au sexe. Le nom *Emménagogues* dérive des mots grecs *emmena*, règles, menstrues, et *agó*, je pousse, je conduis. On leur donne, dit Barbier, le titre d'*Aristolochiques*, lorsqu'ils sont destinés à provoquer l'écoulement des lochies; et celui d'*Ecboliques* quand on les administre dans l'intention de provoquer l'accouchement.

Les *Emménagogues* provoquent le flux mensuel, et guérissent la plupart des maladies causées par sa sup-

pression, telles que la chlorose, la jaunisse, les migraines, etc. Cette désignation convient également aux plantes qu'on prescrit en injections, dans les affections de l'utérus, dont tant de femmes sont affligées, soit par la mauvaise qualité ou la petite quantité des menstrues, soit après l'accouchement, lorsqu'il y a suppression ou diminution dans l'écoulement des lochies. Ces mêmes remèdes sont aussi indiqués et administrés avec succès dans les vapeurs qui sont accompagnées de convulsions, de spasme de l'utérus, de dyspnée, de ris ou de pleurs involontaires et d'autres épiphénomènes qui se développent et se remarquent chez les femmes qui éprouvent la suppression du flux mensuel.

Dans le règne végétal, les plantes qui sont douées de cette propriété excitante ont une odeur forte, pénétrante et désagréable, qui porte à conjecturer qu'elles abondent en principes âcres et volatils propres à activer la circulation, et par conséquent à rétablir la fluidité du sang en accélérant son mouvement, ce qui le rend alors plus propre à favoriser les évacuations périodiques.

Dans la médecine actuelle, on ne croit plus à l'action directe et spéciale des espèces dites emménagogues sur l'organe utérin, car il est généralement reconnu que tous les moyens excitans qui agissent sur le cerveau, sur les nerfs, sur le cœur et sur les artères, réagissent de fait sur l'utérus, si cet organe a besoin de leur influence.

On conçoit aussi que l'emploi des Emménagogues excitantes serait intempestif à l'égard de personnes douées d'une sensibilité trop exquise, ou dans un état

pléthorique, puisque ces remèdes échauffans augmenteraient l'orgasme sanguin, et l'éréthisme des vaisseaux capillaires qui, au contraire, a besoin d'être diminué chez les personnes nerveuses, par des anti-spasmodiques; et chez les personnes pléthoriques par un régime débilitant, l'usage des anti-phlogistiques, les saignées locales ou générales, les émolliens, les demi-bains, etc.

Ainsi on peut rétablir le cours des menstrues supprimées d'après l'idiosyncrasie de la personne, et employer, suivant sa constitution, 1° des excitans; 2° des diffusibles; 3° des toniques; 4° des émolliens; 5° des narcotiques; 6° et quelquefois un vomitif ou un purgatif. Un médecin prudent et éclairé arrivera toujours au but qu'il s'est proposé, en choisissant le mode convenable à l'état présent de sa malade.

Théodore ... Pinx. Perée Sculp.

ARISTOLOCHE BILOBÉE.

ARISTOLOCHE BILOBÉE A LONGUES RACINES.

(*Emménagogue excitante.*)

Synonymie. Vulg. Liane fer à cheval. — Herbe à encensoir. — Aristolochia bilobata. Lin. Gynandrie Hexandrie. — Tournefort, Personnées. — Jussieu, famille des Aristoloches. — Aristolochia foliis bilobis, caule volubili. Lin. — Aristolochia longa scandens, foliis ferri equini effigie. Plum. Spec. 5, Amer. 91, t. 106.—Rai. suppl. 395.—Tourn. 163. — En espagnol : *Aristolochia larga.* — En anglais : *Long-Rooted Birthwort.* — En malabarois : *Carelu-Vagou.* — En portugais : *Saterlusi.* — En belge : *Kokerlingen.*

Caractères génériques des Aristoloches. Genre de plantes à fleurs incomplètes, de la famille du même nom, qui a beaucoup de rapports avec le Codapail (vol. VII, p. 162, pl. 490), et qui comprend des plantes herbacées ou ligneuses, la plupart grimpantes ou rampantes, et qui sont remarquables par la forme singulière de leurs fleurs. Le caractère essentiel de ce

genre est d'avoir : *Calice coloré, en tube, monophylle, renflé à la base, à limbe dilaté, ordinairement terminé en languette oblique; six anthères sessiles sur le pistil au-dessous du stigmate qui a six divisions; capsule ovoïde, polysperme; à six loges.* (M.)

Caractères particuliers. Feuilles à deux lobes; tige volubile. (Viv.).

Histoire naturelle. J'ai déjà dit que le mot Aristoloche tirait son nom des mots grecs *aristos*, très-bon, et de *loxia*, lochies. Il y a aux Antilles une infinité d'espèces d'Aristoloches qui toutes rivalisent de grâce et d'élégance, et, par leur faculté de ceindre les arbres, forment des arcades et des colonnades de verdure. Les Aristoloches ne peuvent être confondues avec aucune des autres plantes connues, tant la forme de leurs fleurs est particulière. Le Codapail a, comme elle, son calice tubulé, tronqué obliquement, et terminé par une languette auriculiforme, mais son pistil est situé différemment, l'ovaire étant attaché longitudinalement au dos du calice, et son fruit s'en distingue en ce qu'il est uniloculaire. Les feuilles des Aristoloches sont alternes, et les fleurs axillaires. Cette plante croît aux Antilles; je l'ai souvent rencontrée à Haïti, sur les collines verdoyantes des environs du Cap, et dans les mornes de Plaisance; son odeur est très-désagréable.

Caractères physiques. Sa racine a plus d'un pied de long, et près d'un pouce d'épaisseur; elle est noirâtre en dehors, jaunâtre en dedans et d'un goût fort

amer ; ses tiges sont très-menues, presque filiformes, sarmenteuses, rameuses, et rampent sur la terre ou grimpent dans les haies qui se trouvent près d'elles ; ses feuilles sont alternes, pétiolées, petites, à peine larges d'un pouce, glabres, et ont une échancrure considérable qui les divise en deux lobes et leur donne presque la forme d'un fer à cheval ; leur pétiole n'a que quatre à cinq lignes de longueur ; les fleurs sont axillaires, solitaires dans chaque aisselle, plus longues que les feuilles, et ont leur languette plus large et plus pointue que celles des Aristoloches d'Europe ; elles sont d'un jaune pâle et veinées de rouge-brun ; leurs fruits sont gros comme des œufs de pigeon et ont une pointe émoussée vers le bout.

Analyse chimique. Geoffroi a observé que le suc de cette racine rougit le papier bleu, et Bergius, que l'infusion aqueuse n'est point altérée par le sulfate de fer. (Fl. D. D. D. S. M.) Les racines des Aristoloches traitées chimiquement par l'alcool fournissent une grande quantité d'extrait résineux. Cet extrait, dit Alibert, est d'une grande amertume et d'une odeur aloétique ; l'extrait que l'on retire par l'eau, peu abondant, est, dit-on, d'une saveur salée, amarescente et d'une odeur de sureau.

Propriétés médicinales. L'Aristoloche a joui dans tous les temps d'une réputation méritée. On l'emploie comme excitante lorsqu'il s'agit de rétablir le cours des lochies arrêtées par inertie de l'utérus. Les anciens lui ayant reconnu une odeur légèrement nauséeuse, une saveur

vive, âcre, amère, qui signalait des propriétés médicales, elle fut employée par Hippocrate, Galien, Dioscoride, comme alexitère et comme emménagogue, en ayant soin de l'administrer à l'intérieur et de l'appliquer extérieurement, soit pour provoquer ou rétablir le flux mensuel, soit pour expulser le fœtus et favoriser l'écoulement des lochies. Les médecins de nos jours reconnaissent à l'Aristoloche cette vertu *dans certains cas d'atonie*. Le docteur Gilibert, dit Chaumeton, la regarde comme un remède précieux trop rarement employé. Plus sincère que beaucoup de modernes, détracteurs impitoyables de la thérapeutique végétale, il conseille l'infusion d'Aristoloche édulcorée, comme diurétique et emménagogue; il prescrit la poudre dans le vin contre la chlorose, la leucophlegmasie, les fièvres intermittentes, l'asthme humide, l'anorexie glaireuse; il ajoute qu'elle déterge et mondifie les ulcères sordides. L'extrait et la poudre d'Aristoloche se prescrivent à la dose d'un gros. Les médecins Indous emploient la décoction des racines comme alexitère, comme céphalique contre la bouffissure et la dysurie. Ils prescrivent la lotion dans les cas de podagre. Les médecins des Antilles reconnaissent les Aristoloches comme fébrifuges; et ils regardent cette plante comme pernicieuse aux femmes enceintes dont elle peut provoquer l'avortement. Ils débitent que des pessaires faits avec cette poudre ont la propriété d'expulser le fœtus mort. Ils l'emploient en lavement dans les hémorroïdes internes, après leur suppuration, afin d'éviter les fistules. Ils en recommandent l'injection aux femmes hystériques. Poupée-Desportes signale comme apéritive l'Aristoloche à feuilles

en fer à cheval, et dont les fruits ressemblent à un encensoir. Il l'a aussi employée avec succès comme fébrifuge.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT SOIXANTE-DIX-SEPT.

Le dessin est réduit au tiers.

1. Racine de l'Aristoloche longue bilobée.

TRICHILIE A TROIS FOLIOLES.

(*Emménagogue excitante.*)

Synonymie. Vulg. Arbre à mauvais'gens. — Trichilia trifoliata. Lin. Décandrie monogynie. — Jussieu, famille des Azédarachs. — Trichilia foliis ternatis; foliolis obovatis, nitidis. Vahl. Symb. 1, p. 31. — Wild. Spec. Plant. vol. 2, p. 554, n. 10. — Trichilia foliis ternatis. Lin. Spec. Plant. vol. 1, p. 551. — Jacq. Stirp. Amer. p. 129, tab. 82. — Trichilia halesia. Lœfling. Itin. 188.

Caractères génériques des Trichilies. Genre de plantes dicotylédones, à fleurs complètes, polypétalées, régulières, de la famille des Azédarachs, qui a de grands rapports avec les *Portesia*, et qui comprend des herbes exotiques à l'Europe, dont les feuilles sont ternées ou ailées avec ou sans impaire, les fleurs disposées en grappes ou en panicules souvent axillaires. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Un calice tubulé à cinq dents courtes; cinq pétales; dix anthères situées sur les*

Theodore Descourtilz Pinx. Pere Sculp.

TRICHILIE À TROIS FOLIOLES.

dents d'un tube cylindrique; un style; une capsule à trois loges, à trois valves; les semences arillées.

Caractères particuliers. Feuilles ternées. (Vivace.)

Histoire naturelle. Le mot Trichilie est formé du grec *treis*, trois; et le nom vulgaire, Arbre à mauvais'-gens, de ce que les esclaves africaines se servent de la décoction de ses racines pour se procurer l'avortement. La Trichilie croît en Amérique, aux Antilles, à Curaçao, dans les lieux secs et sablonneux; les habitans de Curaçao l'appellent *Kerseboom*, ou Cerisier, quoiqu'il n'ait aucun rapport avec cet arbre. Les Espagnols lui donnent le nom de *Ceraso macho*, ou *Cerasus mas*: il a plus d'affinité avec le premier.

Caractères physiques. La Trichilie est un arbre d'environ quinze pieds de haut, qui répand une odeur un peu désagréable; son bois est blanc, son écorce un peu roussâtre; ses rameaux nombreux, cylindriques, épars, très-bas, étalés, garnis de feuilles pétiolées, alternes, nombreuses, luisantes, à trois folioles inégales, ovales, sessiles, cunéiformes à leur base, entières à leur contour, très-obtuses à leur sommet; la foliole terminale beaucoup plus longue que les autres; le pétiole commun à peine long d'un pouce.

Les fleurs sont petites, leur calice droit, campanulé, à cinq dents; la corolle blanchâtre; les pétales trois fois plus longs que le calice; le fruit consiste en une capsule verte, marquée de points un peu jaunâtres, globuleuse dans sa jeunesse, tracée ensuite de trois sillons.

Elle renferme des semences solitaires, convexes d'un côté, anguleuses de l'autre, revêtues d'une arille de couleur écarlate.

Analyse chimique. L'extrait aqueux donne : une résine très-amère ; une matière animale très-amère ; une fécule particulière ; les cendres fournissent du nitrate de potasse et de l'hydrochlorate et sulfate de potasse.

Propriétés médicinales. L'action que détermine sur l'utérus l'usage de la Trichilie est tellement énergique que les femmes esclaves s'en servent malheureusement trop souvent aux colonies pour détruire leur fruit, afin de dérober leur postérité à l'esclavage. C'est un moyen de vengeance qu'ils exercent envers leurs maîtres. Mille exemples signalent les propriétés funestes de la Trichilie. On emploie aussi cette plante comme emmégagogue, et dans la vue de rétablir les lochies supprimées par inertie de l'utérus, et pour provoquer les mois chez les personnes indolentes, car ce moyen incendiaire et trop excitant ne pourrait convenir aux constitutions sanguines ou nerveuses. Quelques praticiens aux colonies en ont employé l'extrait avec avantage dans les empâtemens abdominaux ; dans la disurie atonique ; pour favoriser l'expectoration chez des asthmatiques d'une constitution molle ; ils se louent aussi de l'usage de sa décoction en lavement dans les hémorroïdes internes, fluentes. Je ne conseille pourtant point à l'intérieur l'usage de la Trichilie, et les femmes qui ont été assez malheureuses pour recourir à ses propriétés héroïques, en ont été punies, la plupart en perdant la vie au milieu de douleurs atroces et d'hémorragies utérines que

rien ne peut arrêter. Cette plante d'ailleurs provoque des vomissemens violens.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT SOIXANTE-DIX-HUIT.

Le dessin est réduit au tiers.

1. Fleur.
2. Baie entière.
3. La même coupée transversalement, pour laisser voir les trois divisions.
4. Forme de la graine.
5. Germe.

LAURIER AVOCAT.

(*Emménagogue excitante.*)

Synonymie. Vulg. Avocatier. Poirier Avocat. Bois d'anis. Laurus persea. Lin. Ennéandrie monogynie. — Jussieu, famille des Lauriers. — Laurus foliis ovatis coriaceis transversè venosis perennantibus, floribus corymbosis. Lin. Jacq. Obs. 1, p. 37. — Pyro similis fructus in Novâ-Hispaniâ, nucleo magno. Bauh. Pin. 439, n. 2. — Persea Melongenæ fructu. Plum. Gen. 44, t. 20. — Prunifera arbor, fructu maximo pyriformi viridi, pericarpio esculento butyraceo, nucleum unicum maximum nullo ossiculo tectum cingente. Sloan. Jam. Hist. 2, t. 222, p. 132, f. 2. — Laurus foliis oblongo-ovatis, fructu obversè ovato, pericarpio butyraceo. Brown, Jam. 214, n. 4. — *Ahvaca-Guavhitl.* Hern. Mex. — En caraïbe : *Aouaca.* — En espagnol : *Aguacate.*

Caractères génériques des Lauriers. Genre de plantes à fleurs incomplètes, de la famille du même nom, comprenant des arbres et arbrisseaux à feuilles simples, communément alternes; à fleurs petites, disposées, soit en bouquets axillaires, soit en panicule terminale; ces

Theodore Descourtilz Pinx.

LAURIER AVOCATIER.

arbres sont la plupart aromatiques. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Un calice partagé en quatre ou six découpures, six à douze étamines, dont trois des intérieures sont souvent munies de deux glandes à leur base; un drupe supérieur et monosperme.*

Caractères particuliers. Feuilles ovales, coriaces, veinées transversalement, pérennes; fleurs en corymbe; six à neuf étamines. (Amérique. Vivace.)

Histoire naturelle. L'Avocatier est un arbre touffu, d'un vert sombre, et très-élevé; il fait le profit et l'ornement des jardins, et

Des vergers fructueux dont les simples attraits
Rendent plus de profit qu'ils ne causent de frais.

Castel.

Rien de plus beau et de plus majestueux qu'une réunion d'arbres fruitiers des Antilles, où l'on voit s'élever avec noblesse l'élégant Cocotier, le verdoyant Bananier, l'Abricotier conique; ici des Caïmitiers dont les feuilles bicolores contrastent si élégamment avec leurs fruits violets;

Là des Avocatiers dont les hautes venues
S'arrondissent en voûte, et nous cachent les nues.

Castel.

Le Laurier Avocatier croît naturellement dans l'Amérique méridionale. M. Jacquin assure qu'il y a longtemps qu'il a été apporté du continent de l'Amérique aux Antilles, où on le rencontre dans tous les jardins

et autour des habitations. Selon Aublet il fut cultivé à Cayenne en 1750 dans une relâche que fit M. de l'Esquelin au Brésil; il prit des fruits de cet arbre qu'il porta à l'Ile-de-France et qu'il remit à M. le Juge conseiller. Ce curieux en ajouta à sa collection et en éleva un pied qui porta des fruits en 1758. L'on doit à cette culture tous les Lauriers Avocats qui se trouvent aujourd'hui à l'Ile-de-France.

On sert journellement le fruit de cet arbre sur les meilleures tables. Les Français le mangent avec le bouilli, sans aromates, ni sel, ni poivre; on le coupe ordinairement en longueur avec son écorce, autour du noyau, en morceaux que l'on offre à chacun des convives; il fait non-seulement les délices des hommes, mais ce qui lui est peut-être particulier parmi les végétaux, dit Lamarck, c'est qu'il n'y a point d'animaux qui n'en soient friands et qui ne s'en nourrissent; les poules, les vaches, les chiens, les chats l'aiment également.

Ce fruit, si agréable aux Américains, mais qui plaît moins d'abord au palais des Européens, est butyreux et fondant, et quoiqu'il n'ait besoin d'aucune préparation préliminaire pour les Européens, les Américains le préfèrent lorsqu'il est assaisonné avec du sel, du poivre ou du gingembre, d'autres avec le sucre et le jus de citron. On le sert en hors-d'œuvre, mais il échauffe beaucoup; quant à moi je trouve la chair de l'Avocat insipide sans assaisonnement, et je le préfère un peu avant sa maturité; on le mange alors à la poivrade, comme les artichaux, après l'avoir dépouillé de l'enveloppe qui est peu adhérente; on coupe par tranches le fruit jusqu'au

noyau, et on le mange à l'huile et au vinaigre, ou simplement avec du sel et du poivre; son noyau, qui est très-gros et jaunâtre, couvert d'une pellicule d'un gris violet, contient un suc laiteux de couleur violette, dont on colore le fil, et qui sert à marquer le linge en caractères ineffaçables; pour cela on place le linge sur le noyau, et avec un poinçon on trace les lettres que l'on veut y imprimer.

Caractères physiques. L'Avocatier est un très-bel arbre fruitier, et même, au sentiment de M. Jacquin, un des arbres de l'Amérique qui produisent les meilleurs fruits. Cet arbre égale en hauteur les plus hauts poiriers de l'Europe, c'est-à-dire s'élève à quarante pieds et quelquefois plus. Son tronc soutient une cime ample, d'un bel aspect et assez bien garnie de feuilles; l'écorce de ce tronc est grisâtre, crevassée, et son bois est tendre, blanchâtre; les feuilles sont alternes, éparses, pétiolées, ovales, légèrement acuminées, vertes, glabres et même lisses en dessus, un peu glauques ou blanchâtres, et presque imperceptiblement veloutées en dessous, où elles sont nerveuses, et ont, entre leurs nervures latérales, des veines transverses, obliques, réticulées et anastomosées entre elles; ces feuilles varient dans leurs dimensions et dans leur forme : en général elles ont deux à trois pouces de largeur sur une longueur de quatre à six pouces; les fleurs sont petites, nombreuses, blanchâtres et disposées en panicule courte, corymbiforme et terminale; leur calice est velouté ou presque cotonneux, et divisé profondément en six découpures oblongues; leurs étamines sont au nombre de six, et ont leurs filamens veloutés comme le

calice; le fruit est fort remarquable par sa grosseur et distingue singulièrement cette espèce des autres qui sont connues. C'est un drupe turbiné ou pyriforme, plus gros que le poing, ressemblant à une belle poire qui n'aurait point d'ombilic, verdâtre, pourpre, ou quelquefois violet dans sa maturité, et contenant, sous une chair épaisse, un gros noyau arrondi, aplati en dessus, dur, inégal, se partageant en deux lobes et recouvert d'une coque ou pellicule mince. La chair de ce fruit est verdâtre vers l'écorce, ou la peau coriacée qui la recouvre, et blanchâtre vers le noyau; cette chair est grasse au toucher, d'une consistance butyreuse et n'a presque point d'odeur. Elle a, dit M. Jacquin, une saveur particulière qui est fort agréable, qui tient un peu de celle de l'artichaut et de l'aveline, mais qu'on ne peut néanmoins comparer exactement avec celle d'aucun fruit de l'Europe. En général, cependant, beaucoup de personnes trouvent cette chair fade, presque insipide, et la mangent en l'assaisonnant, soit avec du jus de citron et du sucre pour lui donner un goût acide, soit avec du poivre et du vinaigre. Le noyau se trouve dans le centre du fruit, sans y adhérer : il n'est point bon à manger; il est rempli d'un suc laiteux, mais qui rougit un peu à l'air et tache le linge d'une manière presque ineffaçable. Les fruits diffèrent de forme; il y en a à fruits ronds et verts; d'autres à fruits ronds et violets; ceux-ci à fruits oblongs et verts; ceux-là à fruits oblongs et violets; enfin on en trouve dont les fruits sont mamelonnés.

Analyse chimique. Le suc laiteux du noyau contient une espèce de caout-chouc; de plus une liqueur très-caustique, passant successivement de la couleur rouge,

à la violette, enfin à la couleur de fer, ce qui détermine la présence de l'acide gallique.

Propriétés médicinales. On met au nombre des plus puissans aphrodisiaques le fruit échauffant de l'Avocatier. Nicolson a confirmé cette propriété en assurant que les fruits excitent à l'amour ; que l'eau dans laquelle on a fait infuser des bourgeons de cet arbre, est un excellent apéritif, et que plusieurs habitans l'emploient comme béchique et emménagogue. Le nom français Avocatier, dit le docteur Poupée-Desportes, paraît dériver de son nom caraïbe *Aouacate*. Cet arbre est le remède universel des nègres dans les maladies des femmes. On s'en sert avec succès comme d'un excellent apéritif. On l'emploie aussi en qualité de béchique dans les maladies de poitrine. La vertu merveilleuse qu'on attribue à son fruit et à son noyau, continue le docteur américain, pourrait rappeler à son sujet l'éloge pompeux qu'on a fait de la Roquette.

Excitat ad Venerem tardos Persea maritos.

Son amande ou semence broyée, et infusée dans du vin, est, dit-on, un remède sûr pour cet effet. On pardonnera cette observation, ajoute le narrateur, à un médecin obligé en quelque sorte de faire attention à tout ce qui concerne son art. J'écris au surplus pour des personnes qui, par leur état, doivent être insensibles aux impressions qu'elle peut faire. » Le même médecin donne la formule suivante d'une tisane hystérique pour rappeler les règles et les lochies supprimées. Prenez, dit-il, des feuilles tendres d'Avocatier, et de Liane à caleçon (*murucuia*), des racines et des feuilles d'herbe

à cloques (*Alkekenge*) de chacune une pincée; faites-les bouillir dans trois chopines d'eau jusqu'à la diminution du tiers; faites infuser dans cette décoction, pendant une demie heure, un scrupule de safran oriental, et passez la tisane. « On la rendra plus forte si l'on ajoute les racines de pois puant (*Anagyre*), et de Verveine puante, de Tamnus puant et de Schœnante d'Amérique.»

Poupée-Desportes indique une autre formule, journellement éprouvée pendant sa longue pratique, et que voici : prenez, eau minérale ferrugineuse ou eau rendue telle par le séjour de clous rouillés, une pinte; sel ammoniac, un gros; faites infuser pendant 24 heures. Faites bouillir alors dans ce véhicule, racines d'herbe à blé, d'herbe à chiques (*Pittonia ramosissima*) pois puant, sommités d'Avocatier et de Liane à caleçon, une pincée. C'est à peu près la formule précédente. » L'habitant Minguet recommandait l'usage du fruit aux malades attaqués de dysenterie, probablement hors de la période inflammatoire. Il prescrivait aussi, comme vulnéraires, les bourgeons d'Avocatier après les chutes et les contusions.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT SOIXANTE-DIX-NEUF.

Le dessin est réduit au quart.

1. Fruit de l'espèce verte.
2. Fruit de l'espèce violette.

Theodore Descourtilz Pinx. Perée Sculp.

SCIRPE ODORANT À RACINE BULBEUSE.

SCIRPE ODORANT A RACINES BULBEUSES.

(Emménagogue excitante.)

Synonymie. Vulg. Jonc odorant. Schœnante de l'Amérique. — Scirpus radice nodosâ odoratâ. D. — Lin. Triandrie monogynie. — Jussieu, famille des Souchets. — Tournefort, fleurs à étamines. — Juncus odoratus bulbosus. Pl. Man., t. VI, pl. 120. — Gendbet, Indoustan; b'hustrina, Sansc.

Caractères génériques des Scirpes. Genre de plantes monocotylédones, à fleurs glumacées de la famille des Souchets, qui a de grands rapports avec les Cypérus, et qui comprend des herbes tant exotiques qu'indigènes de l'Europe, dont les fleurs sont disposées en épis imbriqués; les chaumes cylindriques ou anguleux; les feuilles graminiformes, leur gaîne entière, point fendue. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Des épillets un peu ovales, composés de paillettes imbriquées de toutes parts; point de corolle; trois stigmates; une semence supérieure, nue, recouverte par les écailles.*

Caractères particuliers. Tige arrondie, racines bulbeuses.

Histoire naturelle. Le Scirpe odorant croît aux Antilles dans les Savanes sèches et sur le bord des rivières. Toute la plante a une odeur douce et aromatique qui se rapproche de celle de la rose, et dont la saveur est piquante et très-aromatique. Ce Scirpe odorant offrant à l'analyse chimique les mêmes résultats que le Souchet comestible, je vais retracer ici, d'après M. Le Saut, pharmacien à Nantes (Journ. de Pharm., nov. 1822), les propriétés qu'il attribue à cette plante : « Son huile, d'un jaune doré, d'une odeur de noisette, est susceptible de servir aux besoins de la table, mais elle laisse d'abord déposer une petite quantité de *Stearine*. Sa combustion est plus prompte que celle de l'huile d'olives, mais sa flamme est plus vive et mieux nourrie; elle se saponifie très-bien à froid avec la lessive de soude caustique, et vaut le meilleur savon amygdalin ; elle forme un beau cérat ; sous le rapport de l'utilité économique, la fécule, l'huile, le sucre, la gomme et l'albumine offrent dans le Scirpe odorant, comme dans le Souchet, un aliment substantiel et de facile digestion. On le prépare en émulsion qu'on agite sans cesse comme la bouillie pour prévenir la précipitation de l'amidon; il en résulte une crême agréable à laquelle on ajoute du chocolat, du sucre et de la fleur d'oranger. Dans les temps de disette la racine, desséchée, torréfiée, moulue et mêlée à un quart de moka, a remplacé, en Autriche, le café en 1809, suivant Cadet-Gassicourt. Les Espagnols préparent avec de l'orgeat. On peut la faire fermenter pour en retirer de l'eau-de-vie. On a proposé de faire, en

Europe, du Souchet comestible, qui a tant de rapports pour ses propriétés avec le Scirpe odorant des Antilles, des prairies sur les îles riveraines des rivières.

Le Scirpe odorant, dont les épillets sont d'un vert doré, produit un assez joli effet dans les savanes, et est aussi recherché que de grands arbres d'une utilité moins reconnue. « Il n'a fallu, dit Pline, que de faibles roseaux pour soumettre, éclairer et adoucir les hommes. Du roseau on fait des flèches, des plumes et des instrumens de musique. »

Caractères physiques. Le Scirpe odorant vient assez communément par touffes, dont les sujets entrelacent leurs racines qui sont petites, blanchâtres, pliantes, dures et ligneuses; elles sont fournies par des bulbes, garnis de cayeux et enveloppés de feuilles bistres, caulinaires et alternes qui se prolongent assez loin sur la tige, et prennent, en sortant de terre, une teinte de feuille morte, puis d'un jaune pâle dans leur plus grande largeur, et roses à l'extrémité supérieure aiguë; il naît du milieu de ces feuilles quelques tiges cylindriques, articulées, un peu dures, pleines d'une moelle fongueuse, d'un gris rosé à leurs nœuds, hautes d'environ cinq pieds, et munies de feuilles alternes, engaînées, semblables à celles de la racine, mais plus courtes; chaque tige verdâtre fouettée de rose se termine, à son sommet, par une panicule en épi, longue de près de six pouces garnie de petits épillets d'un jaune doré; chaque épi est pédiculé et garni de bractées qui renferment chaque fleur qui est sessile; chacune de ces touffes florales ressemble à celle des Souchets d'Europe.

Analyse chimique. Toute la plante, selon M. Le Saut, donne un sixième de son poids d'une huile très-limpide, et beaucoup de fécule amylacée grise, et qu'on rend d'une blancheur éclatante en la traitant par une dissolution de potasse caustique. Les tubercules contiennent : de la fécule amylacée ; de l'huile fixe; du sucre liquide; de l'albumine; de la gomme; de l'acide malique; du malate; du phosphate et du sulfate de chaux; de l'acétate de potasse; une matière végéto-animale; une combinaison d'acide gallique et d'une substance analogue au tannin; un principe volatil huileux; enfin du ligneux dont la cendre renferme quelques sels, et de l'oxide de fer.

Propriétés médicinales. Toute la plante est regardée, aux Indes et en Amérique, comme incisive, vulnéraire, détersive et emménagogue. On l'y emploie pour fondre les empâtemens abdominaux, exciter les urines et provoquer les règles. L'infusion des sommités fleuries guérit, dit-on, les rhumes les plus opiniâtres. L'huile qu'on en retire par la distillation est d'une odeur agréable, et sert à fortifier l'estomac. Le Scirpe odorant, dit Plumier, fournit une racine précieuse à employer contre les affections hystériques, ou mal de mère; pour cet effet on en prend la poudre au poids de deux écus d'or, dans du bon vin blanc. Les Nègres en font aussi de la poudre de senteur, et s'en frottent le corps pour se parfumer. « Suivant le père Dutertre, ce Jonc est rare à la Guadeloupe. C'est, dit-il, un trésor inestimable pour les femmes mariées; car, comme il y a peu de sages-femmes dans les îles, quelque rude travail qu'elles puissent avoir, le poids d'un écu, un demi-

gros environ, et quelque peu davantage de cette racine pulvérisée et prise dans du vin blanc, les fait délivrer sur-le-champ avec beaucoup de facilité. » La poudre de la racine s'emploie aussi comme dentifrice : on compose avec toute la plante des bains aromatiques qu'on prescrit aux Antilles contre le spasme cynique, l'épilepsie des enfans, la chorée et autres maladies nerveuses. Poupée-Desportes l'employait souvent comme emménagogue d'une grande vertu, et en la mettant au nombre des racines du Pois puant, de la Verveine puante, du Tamnus puant, du Nexiquen, du Chardon puant, de la Mélisse puante (Véronique à feuilles de Teucriette), de la Boîte à savonnette (*Nandhiroba scandens*), etc. Il s'écrie, du fond d'une ame pure : *Plût à Dieu que ces plantes fussent inconnues!*

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT QUATRE-VINGT.

La plante est réduite au quart.

1. Portion d'un épillet grossi.

HYPTIS SPICIFÈRE.

(*Emménagogue excitante.*)

Synonymie. Vulg. Herbe carrée à feuilles de Mélisse. — Apiaba Litoulou des Caraïbes. — Hyptis spicigera. Lin. Diandrie monogynie. — Jussieu, famille des Labiées. — Hyptis floribus spicatis, spicis axillaribus pedunculatis. — Lamarck, Melissa spicata quadrangularis. Pl. — Melissa spicata altissima, caule quadrangulari, inodora, vel Melissa vulgaris foliis, floribusque minimis. Poupée-Desportes. — Melissa quadrangulari caule altissimè graveolens, et villosa, flore violaceo, Nicolson. — Hyptis spicis terminalibus, floribus in capitulis pedicellatis, congestis foliis cordato-ovatis, duplicato-serratis. Poiteau, l. c. p. 474, t. 28, fig. 2.

Caractères génériques des Hyptis. Genre de plantes à fleurs monopétalées, de la famille des Labiées, qui a quelques rapports avec les Basilics, et qui comprend des plantes exotiques à feuilles simples, opposées, ponctuées, une touffe de poils pour stipules, et à fleurs nombreuses, sessiles, disposées, soit par verticilles axillai-

Turpin Lemercier del. Gabriel Sculp.

HYPTIS SPINIFÈRE.

res, soit en têtes axillaires et pédonculées. Le caractère essentiel de ce genre, suivant Poiteau, est : *Un calice à cinq dents ; la lèvre supérieure de la corolle à deux lobes, l'inférieure à trois ; les étamines insérées à la base de la lèvre inférieure ; quatre semences au fond du calice persistant.*

Caractères particuliers. Fleurs terminales en épi oblong.

Histoire naturelle. L'Hyptis spicifère se trouve aux Antilles dans toutes les savanes, et sur le bord des eaux stagnantes qui laissent échapper de leur sein des myriades d'insectes destinés à servir de nourriture à mille oiseaux qui fréquentent, par instinct, les bords de ces fleuves. C'est là qu'on voit les charmans Todiers au dos d'émeraude et au ventre blanc jaspé de rose et de bleu, becqueter avec adresse la libellule que souvent lui dispute en volant la légère hirondelle :

Comme on voit de Vénus les palombes chéries
Raser le vert naissant des riantes prairies.

Aignan.

Ces plantes, qui viennent par touffes, servent aussi fort souvent de refuge au monstrueux crocodile.

Caractères physiques. Les tiges de l'Hyptis spicifère sont droites et quadrangulaires, hautes de trois à cinq pieds, à angles rudes et saillans ; les feuilles pétiolées, à lobes irrégulièrement dentés en scie, aiguës ; les inférieures ovales, en cœur ; les supérieures plus petites, presque rhomboïdales, douces au toucher ; les

épis simples, terminaux, longs de quatre à six pouces, composés en apparence de petites têtes pédonculées, axillaires; les bractées lancéolées; les corolles petites, d'un bleu clair, le tube très-long, courbé à sa base; le calice d'abord plus court, puis trois fois plus long que les bractées après la chute de la corolle, un peu renflé à la base. Les semences ovales, arrondies, noirâtres. (Enc.)

La seconde espèce (*Melissa spicata minor lavendulam spirans*), de Plumier, a les tiges plus petites et moins élevées, également quadrangulaires, mais dont les arêtes sont dentées; les feuilles sont ovales, elliptiques, finement dentées et longuement pétiolées; les fleurs sont axillaires et s'élèvent d'un pétiole commun sur de plus courts pédoncules; elles sont en épi ramassé et allongé, bleuâtres, et pourvues de deux folioles stipulaires à leur base. Cette espèce a les mêmes propriétés que la Grande Herbe carrée.

Analyse chimique. L'Hyptis spicifère est un peu odorante au moment de sa floraison, mais il s'en exhale peu d'arôme dès que les fleurs commencent à sécher; sa saveur est légèrement aromatique, chaude et un peu amère; l'huile essentielle qu'elle fournit, par la distillation, a une odeur de camphre; on retire en outre de la plante un principe amer en partie soluble dans l'eau, et en partie dans l'alcool, et qui paraît être de nature gommo-résineuse; elle contient du camphre, ainsi que toutes les Labiées, ce qui la fait ranger parmi les antiaphrodisiaques.

Propriétés médicinales. L'Hyptis spicifère, qu'on

trouve assez communément aux Antilles, s'emploie avec succès dans les maladies de l'utérus, et particulièrement contre les vapeurs hystériques que les créoles appellent mal de mère. Son suc astrigent se prescrit à la fin de certaines diarrhées, dit Poupée-Desportes, et on peut y ajouter de la teinture anodine, et de l'élixir de propriété de Paracelse, de chacun trente gouttes. Le même docteur recommandait en collyre le suc d'*Apiaba*, et celui de la Liane aux yeux (Bryone à feuilles de figuier, vol. VI, p. 59, pl. 391), auxquels il ajoutait quelques grains de sulfate d'alumine.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT QUATRE-VINGT-UN.

La plante est réduite à moitié.

1. Fleur entière.
2. Calice développé après la chute de la corolle.
3. Graines.

VÉRONIQUE FRUTESCENTE A FEUILLES DE TEUCRIETTE.

(*Emménagogue excitante.*)

Synonymie. Vulg. Mélisse puante. — En caraïbe : *Cougari*. Veronica frutescens Teucrii folio. Lin. Diandrie monogynie. — Tournefort, Infundib. — Jussieu, famille des Pédiculaires. — Veronica fruticosa Teucrii facie, vol. VI, p. 143. — Veronica frutescens, Jacq. — Gratiola virginiana, vel Alsina spuria, Veronica indica. Rheed. Mal. Tsjeria-Manga-Nari. — Melissa humilis spicata et fœtida. Poupée-Desportes. — Pseudo-Thé fruticosum Veronicæ foliis.

Caractères génériques des Véroniques. Genre de Plantes dicotylédones, à fleurs complètes, monopétalées, un peu irrégulières, de la famille des Pédiculaires, qui a quelques rapports avec les *Polygala*, et qui comprend des herbes, quelquefois des sous-arbrisseaux dont les feuilles sont ordinairement opposées ou ver-

Théodore Descourtilz Pinx. Gabriel Sculp.

VÉRONIQUE FRUTESCENTE TEUCRIETTE.

ticillées, à fleurs en épis, ou, dans un petit nombre d'espèces, les feuilles alternes, les fleurs solitaires et axillaires. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Un calice à quatre, quelquefois cinq divisions; une corolle en roue, à quatre lobes un peu inégaux; deux étamines; un style; une capsule comprimée, ovale, ou en cœur renversé, à deux loges.*

Caractères particuliers. Tige ligneuse. Fleurs axillaires.

Histoire naturelle. Cette Véronique frutescente et élevée se trouve assez communément aux Antilles, où on lui attribue les propriétés du thé qu'elle y remplace chez plusieurs habitans; cependant elle en diffère sous tous les rapports, les fleurs du thé ressemblant à celles des cistes, et leurs fruits ayant trois divisions. Cette plante, d'un port fort ordinaire, n'a rien qui fixe les regards, elle écarte au contraire le voyageur par la fétidité qui s'en exhale.

Caractères physiques. Cette Véronique frutescente a beaucoup de rapports pour la forme avec le Romarin cultivé; sa racine produit plusieurs tiges ligneuses, rougeâtres et réticulées, légèrement villeuses et garnies de feuilles nombreuses longues d'un pouce, sur une largeur de six lignes, d'une forme pointue, lancéolée, à bords dentelés, visqueuses et d'un saveur austère; les fleurs sont petites, bleues ou blanches, axillaires, à cinq divisions, fétides, pileuses intérieurement et munies de quatre étamines courtes et terminées par des anthères rondes et blanches; les fleurs desséchées sont

remplacées par des capsules ovales, à deux divisions, et renfermant de très-petites semences grises.

Cette plante est très-commune aux Antilles, soit sur les lisières des bois, soit au milieu des rochers ou dans les savanes sèches.

Analyse chimique. L'eau distillée de cette Véronique est très-fétide; sa saveur est amère et stiptique; elle contient du tannin et un principe extractif. Ce qui prouve la présence du premier, c'est que son infusion noircit par l'addition du sulfate de fer. L'alcool et l'eau s'emparent des propriétés de cette Véronique, mais l'extrait alcoolique a plus d'énergie que l'extrait aqueux.

Propriétés médicinales. Cette Véronique, signalée par tous les habitans des Antilles comme très-héroïque et d'un emploi funeste par toute autre personne que par un médecin, possède des vertus emménagogues à un très-haut degré. Poupée-Desportes associe cette Véronique, qu'il appelle la Mélisse puante, au Chardon puant, à la Mauve puante, à la Pomme de merveille (Nexiquen) et autres plantes hystériques très-héroïques, que le sage médecin ne prescrit qu'en tremblant et avec la plus grande circonspection. Ces vertus, malheureusement trop connues, sont mises en usage par des matrones criminelles ou par des négresses qui se rendent coupables d'infanticide. Poupée-Desportes, en passant en revue les simples qu'on peut prescrire dans les tisanes astringentes, indique l'écorce de goyavier, de monbin et de grenade, à la dose de trois gros; le riz lavé à celle de trois onces; les écorces de symarouba, de bois-marie, de raisinier, d'icaquier et de monbin

bâtard; et les feuilles et les bourgeons du bois-trompette (Coulequin), à la dose de deux *gros*. Il faisait ferrer les boissons, et, pour les rendre encore plus actives, il ajoutait des clous rouillés, de l'écorce moyenne de grand-cousin (Lapullier), et des bourgeons d'Apiaba (Herbe carrée), de chaque une pincée. Quelquefois un peu de racine du Coccis (*Ruellia*), et des Aristoloches; les écorces d'amandier de montagne, du bois épineux, les fruits de l'arbrisseau appelé sanguine (Hamel. vol. II.) et la prêle géante. Il faisait le plus grand cas du suc de l'Herbe carrée sans odeur, ou *Hyptis spicifère*, dont je viens de donner l'histoire. On emploie le suc des jeunes tiges dans les collyres résolutifs. Suivant Rhéede, toute la plante étant bouillie dans de l'huile, avec le gingembre, offre un bon liniment contre l'éléphantiasis récent.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT QUATRE-VINGT-DEUX.

Le dessin est réduit à moitié de sa grandeur.

1. Fleur entière.
2. Graine entière.
3. Graine coupée transversalement.
4. Graines.

CORIOPE ODORANTE BIDENTOIDE.

(*Emménagogue excitante.*)

Synonymie. Coreopsis leucantha. Lin. Syngénésie polygamie frustranée. — Tournefort, Bidens, Flosculeuses. — Jussieu, famille des Corymbifères. — Coreopsis foliis quinato-pinnatis serratis glabris, radio florum diversi coloris. — Lamarck, Coreopsis leucanthema. Lin. Amœn. Acad. 4, p. 291. — Bidens pentaphylla, flore radiato. Plum. Spec. 10. Burm. Amer. t. 53, f. 2, conf. — Coreopsis coronata. — Lin. Sousouti. Herb. Surin. n. 338.

Caractères génériques des Coriopes. Genre de plantes à fleurs composées, de la famille des Corymbifères, qui a des rapports avec les Rudbèques et les Verbésines, et qui comprend des herbes, la plupart à feuilles opposées et à fleurs en corymbe terminal. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Calice double, l'extérieur lâche, à divisions nombreuses, étroites ; l'intérieur composé de folioles plus larges, colorées ; demi-fleurons stériles ; graines arrondies, bordées d'une membrane à deux dents subulées.* (M.)

Théodore Descourtilz Pinx Gabriel Sculp

COREOPE ODORANTE BIDENTOÏDE.

Caractères particuliers. Feuilles pinnées à cinq folioles; pétales dentés; semence à deux dents; odeur d'angélique.

Histoire naturelle. Cette plante est commune aux Antilles, surtout à Haïti, à Cuba, à la Martinique sur le bord des chemins et dans les prés; elle a une odeur comparable à celle de notre angélique, et les troupeaux, les chevaux et les vaches la broutent avec avidité. La Coriope odorante intéresse par l'élégance de son port, par l'odeur suave qui s'en exhale, par l'utilité qu'on en retire; quand on veut la cultiver en Europe dans les serres, il faut semer avec beaucoup de précaution les graines délicates aussitôt qu'elles sont mûres.

Caractères physiques. La Coriope odorante bidentoïde a tout-à-fait l'aspect d'un Bident; sa tige est haute de trois ou quatre pieds, tétragone, à côtes opposées un peu en gouttière; ses feuilles sont opposées, pinnées, la plupart composées de cinq folioles glabres, ovales, pointues et dentées; les fleurs sont pédonculées, formant une grappe terminale peu garnie; leur disque est jaune, médiocre, et leur couronne est formée d'environ six demi-fleurons blancs, à languette assez grande, ovale, terminée par trois petites dents; les semences ont le caractère de celles des *Bidens*.

Analyse chimique. Toute la plante contient une huile essentielle très-odorante; son extrait aqueux a une saveur très-âcre, qui est encore plus intense et plus énergique dans l'extrait spiritueux; le principe gommeux est tellement combiné avec le principe résineux, qu'on

peut s'en emparer également par l'eau et par l'alcool.

Propriétés médicinales. La Coriope odorante étant revêtue de propriétés toniques, stimulantes, cordiales, céphaliques, etc., exerce sur le système nerveux en particulier, et en général sur tout l'appareil organique, une vive excitation. On la regarde comme propre à fortifier les nerfs, à exciter la gaieté, à activer l'action cérébrale, à relever les forces abattues et à rendre de l'énergie à l'organe de l'utérus engourdi par congestion, ou fatigué par un excès d'action. La Coriope agit également sur les voies digestives, elle augmente l'appétit, facilite la digestion, favorise conséquemment la circulation. On l'emploie souvent contre les vertiges, la paralysie et la mélancolie. Poupée-Desportes la prescrivait dans l'hypocondrie en infusion vineuse, et en infusion aqueuse contre les palpitations du cœur et autres spasmes, et particulièrement dans l'hystérie. Son infusion théiforme offre un très-bon moyen à appliquer contre l'inappétence et pour remédier aux indigestions. Elle agit souvent comme diaphorétique dans les rhumatismes anciens, la goutte vague et les catarrhes chroniques; mais son principal emploi est dans l'aménorrhée nerveuse ou atonique, qu'elle fait cesser ordinairement en rappelant le cours des menstrues supprimées, car son usage serait intempestif dans le cas d'un orgasme utérin, et s'il y avait excès d'action de l'utérus. Le docteur Chevalier, dans le traitement de la syphilis, composait la boisson ordinaire des malades avec une forte décoction de cette Coriope aiguisée de muriate d'ammoniaque. Il assure en avoir obtenu les plus grands succès. Mais encore une fois, cette plante étant vivement excitante, ne convient

point dans les maladies inflammatoires accompagnées de douleurs, de chaleur, de soif et des autres symptômes d'une violente irritation. On fait un sirop, une infusion vineuse avec la Coriope qu'on administre aussi en extrait à la dose d'un gros.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT QUATRE-VINGT-TROIS.

Le dessin est réduit au tiers.

1. Forme linéaire d'un pétale.
2. Graine.

SENSITIVE A FEUILLES LARGES.

(*Emménagogue excitante.*)

Synonymie. Vulg. Acacie Sensitive.—Herbe mam'zelle.—Herbe z'amoureux. — Herbe chaste.— Mimosa sensitiva. Lin. Polygamie monœcie.— Jussieu, famille des Légumineuses.—Mimosa aculeata, foliis conjugatis pinnatis, partialibus bijugis, intimis minimis. Mill. Dict. n. 7. Brown. Cent. 31, t. 16.—Acacia sensitiva, globularia. D. Herba casta. Breyn.

Caractères génériques des Acacies. Genre de plantes de la famille des Légumineuses, qui comprend un grand nombre d'espèces, toutes fort intéressantes, sous diverses considérations. Ces arbres, arbrisseaux et même herbes, ont la plupart les feuilles une ou plusieurs fois ailées sans impaire, et parmi elles il s'en trouve qui sont douées d'une irritabilité si marquée qu'on les a nommées *Herbes vives*, *Herbes sensibles*, ou *Sensitives*. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir :

Theodore Descourtilz Pinx		Gabriel Sc

SENSITIVE À FEUILLES LARGES.

Fleurs polygames. Dans les hermaphrodites : calice à cinq dents ; corolle nulle ou 5-fide ; huit étamines ; un style ; légume partagé par des articulations monospermes. Dans les mâles, IDEM ; *style nul.* (M.)

CARACTÈRES PARTICULIERS. Tige çà et là aiguillonnée ; feuilles conjuguées, pinnées ; les partielles bijuguées ; les intérieures très-petites. (Viv. Jol.)

HISTOIRE NATURELLE. J'ai fait connaître à l'article *Sensitive épineuse* (vol. 2, p. 203, pl. 119), le mécanisme curieux du feuillage de la Sensitive ; je dois ajouter une particularité sur l'espèce que je décris ici, c'est que cette Sensitive, Herbe d'amour, enlace le tronc des jeunes pins que les Noirs appellent *Arbre fidélité* ; cet incident devient d'un heureux présage pour un amant inquiet du succès de ses feux, et qui n'a jusqu'alors point entendu de la bouche de celle qu'il aime le tendre aveu qui doit faire son bonheur, car dans nos colonies on n'aime pas le premier jour,

Telle en nos champs la tendre Sensitive
Fuit le toucher, délicate et craintive
Et rentre en soi ; mais du moins, ô Vénus !
Si nous ôtons le doigt qui la captive
Elle renaît et plus fraîche et plus vive.

MALFILATRE.

Dans les champs primitifs de la nature, il existe une innombrable quantité de plantes toutes plus gracieuses les unes que les autres ; ici le gazon est rougi en traces de sang, par la Sensitive épineuse des montagnes dont le moindre vent d'orage fait fermer les folioles, et cou-

cher les rameaux sur la tige ; là il est doré par les belles fleurs du Caprier rampant (*Tribulus*), tandis que les arbres et les arbustes sont festonnés de guirlandes de Passiflores variées de formes et de couleurs, et qui exhalent les odeurs les plus suaves. Après les longs malheurs que j'éprouvai à Saint-Domingue au massacre de tous mes parens et à la perte de toute ma famille, je n'éprouvais de soulagement à mes maux, et de véritable consolation qu'en fuyant les lieux habités pour aller soupirer au milieu de la belle nature des Antilles, où ses harmonies flattaient encore mon ame détrempée. On achète souvent la vertu et le repos par l'infortune.

Caractères physiques. La tige de cette Sensitive est fruticuleuse, haute de trois pieds, menue, faible, très-légèrement velue et garnie d'épines courtes, crochues, éparses, et dont la quantité varie ; ses feuilles sont un peu distantes les unes des autres ; leur pétiole commun, qui est long d'environ deux pouces, se partage à son sommet en deux branches très-courtes, dont chacune soutient deux paires de folioles ; mais la paire inférieure est ordinairement imparfaite, en ce que l'une des deux folioles est beaucoup plus petite que l'autre ou manque tout-à-fait ; ces folioles sont ovales-lancéolées, longues d'un pouce, larges de cinq lignes, glabres en dessus et velues en dessous, quoique plus ou moins abondamment. Je n'ai pas vu ses fleurs, dit Plumier, mais selon les auteurs, elles sont petites, d'un blanc rougeâtre, apétales, pentandriques et disposées en petites têtes pédonculées ; les fruits sont des gousses aplaties, longues d'un pouce, larges de trois lignes, hérissées de spinules, et disposées huit ou dix ensemble en manière de

rayons divergens, à l'extrémité du même pédoncule, comme dans la Sensitive épineuse (vol. I, p. 203). Ces gousses sont plates, membraneuses, vertes, rouges, ensuite jaunes et articulées en travers par cinq ou six cellules un peu enflées, remplies chacune d'une semence presque ovale, aplatie, dure, polie et tannée. Cette espèce est très-irritable et se contracte au moindre souffle. Elle fleurit en janvier et en février, et donne ses gousses au mois de mars; elle est très-commune aux Antilles, surtout à Saint-Pierre de la Martinique le long de la rivière. Il y a plusieurs autres espèces de Sensitives, savoir : *Acacia sensiva* ou *Securidaca non spinosa genistæ flore luteo*. Plum. 126, Galerie des Estampes. J. A. 54. —*Acacia sensitiva non spinosa flore spicato*. Plum. Idem. 125.

Analyse chimique. Cette Sensitive contient un principe extractif résineux, espèce de cathartine, et du mucilage; lorsque les gousses sont encore vertes, elles donnent beaucoup de tannin d'une saveur astringente; l'écorce des racines est amère, tonique et astringente.

Propriétés médicinales. On donne, je crois, bénévolement une propriété emménagogue à cette Sensitive, qui peut bien cependant exercer sympathiquement cette influence, par la propriété purgative dont elle est douée comme toutes les Légumineuses. Dans ce cas, on ne la prescrirait que comme excitante de l'organe utérin, et l'on sait alors que, par leurs propriétés âcres, ces espèces médicamenteuses irritent l'organe et occasionent souvent des ménorrhagies plutôt que de protéger et de favoriser lentement un écoulement naturel et modéré, tandis qu'un emménagogue sédatif et anti-spasmodique

agit en modérant le spasme de l'utérus, et en occasionant une détente musculaire et nerveuse. On se sert plus communément de cette Sensitive, comme astringente, dans certaines diarrhées. Sa racine, qui excite des nausées et quelquefois le vomissement, est administrée par les Nègres pour expulser de l'estomac le poison qui y a été introduit.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT QUATRE-VINGT-QUATRE.

Le dessin est réduit à moitié.

1. Fleur grossie.
2. Gousse solitaire débarrassée de ses spinules.

Theodore Descourtilz Pinx. Pérée Scu.

PANICAUT FÉTIDE.

PANICAUT FÉTIDE.

(*Emménagogue excitante.*)

Synonymie. Vulg. Chardon Roland fétide; Chardon étoilé fétide. — Eryngium fœtidum. Lin. Pentandrie digynie. — Jussieu, famille des Ombellifères. — Eryngium foliis radicalibus lanceolatis serratis; floralibus multifidis; caule dichotomo. Lin. — Eryngium planum serratum fœtidum. Plum. Spec. p. 7, et Mss. v. 4, t. 79. — Eryngium americanum fœtidum. Tourn. Inst. 327. — Eryngium foliis angustis serratis fœtidum. Sloan. Jam. Hist. 1, p. 264, t. 156, f. 3 et 4. — Raj. Suppl. p. 240. — Eryngium foliis inferioribus angustis serratis, superioribus laciniatis et aculeatis; Brown. Jam. 185. — Forte Chichica hoatzin, seu Herba serratorum foliorum Rechii.

Caractères génériques des Panicauts. Genre de plantes à fleurs polypétalées, de la famille des Ombellifères, qui paraît avoir des rapports avec l'Oursine et les Echinophores, et qui comprend des herbes la plupart exotiques, ayant des feuilles alternes, soit simples, soit

découpées, épineuses sur les bords comme celles des Chardons; et portant des fleurs rameuses en tête, garnies de collerettes épineuses. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Les fleurs sessiles, ramassées en tête sur un réceptacle conoïde muni de paillettes; une collerette polyphylle sous chaque tête de fleurs. Les semences hérissées d'écailles molles.*

Caractères particuliers. Feuilles radicales-lancéolées, dentées en scie; les floréales multifides; la tige dichotome. (Vivace.)

Histoire naturelle. On trouve ordinairement ce Panicaut dans les savanes des Antilles, et non de Virginie, mais aussi à Surinam; il a une odeur fétide insupportable. Le mot Chardon (*Carduus*), selon Tournefort, vient de *carere*, carder, parce que l'on se sert pour carder de la tête épineuse des *Dipsacus* que l'on prend ordinairement pour une espèce de Chardon. Le nom *dipsacus* vient du mot grec *dipsaô*, j'ai soif, parce que l'eau qui se ramasse dans les aisselles des espèces de ce genre, semble destinée à les abreuver. Beaucoup de plantes qui aiment l'humidité et qui végètent sur un sol aride, sont pourvues d'un réservoir aux frais de la prévoyante nature; leurs feuilles, en forme de cornet, se remplissent d'eau lorsqu'il pleut, et conservent ce liquide pour l'avantage de la plante que la chaleur du climat ferait périr. L'air atmosphérique, malgré les brises de terre (des montagnes) et du large (de la mer), est si brûlant sous les tropiques, que le malheureux Nègre est souvent obligé d'interrompre ses pénibles travaux; aussi :

Le faneur, accablé du fardeau des chaleurs,
Dort sur le foin humide et parfumé de fleurs.

Caractères physiques. Les feuilles radicales du Panicaut fétide sont nombreuses, oblongues ou lancéolées-ovales, planes, dentées, longues de quatre à cinq pouces, disposées en rosettes, et la plupart étalées sur la terre; du centre de cette rosette s'élève une tige droite, très-rameuse et dichotome dans sa partie supérieure, à rameaux anguleux et ouverts, et haute d'un pied ou environ; les feuilles caulinaires sont sessiles, ovales-lancéolées, incisées, à dents épineuses; les inférieures sont pinnatifides; les têtes des fleurs sont latérales et terminales, nombreuses, ovales-cylindracées, et ont chacune une collerette de six ou sept folioles ovales-oblongues, dentées, ouvertes en étoile. Ce Chardon, après ses fleurs, donne des semences oblongues, comprimées, ayant au sommet cinq petites dents disposées en couronne.

Analyse chimique. L'infusion à froid, de ce Panicaut, communique à l'eau une amertume et une fétidité insupportables; la décoction à chaud est encore plus nauséabonde; les cendres contiennent plusieurs sels neutres, et particulièrement du nitrate de potasse.

Propriétés médicinales. Le Panicaut fétide, connu également sous les noms de Chardon étoilé, de Chardon Roland puant, est recommandé dans les affections hystériques, calculeuses, etc. On se sert de la racine ou de la plante entière en infusion théiforme; et, étant édulcorée avec un sirop aromatique, elle perd de sa féti-

dité. Ce Panicaut est également sudorifique et fébrifuge. Selon Poupée-Desportes, la racine, étant broyée et infusée au poids de trois gros, dans dix onces d'eau bouillante, rétablit les fonctions de l'abdomen, et particulièrement de l'utérus. D'après Rhéede, la décoction guérit les douleurs du bas-ventre et des membres, qui proviennent d'une transpiration interceptée, en agissant comme sudorifique. On l'administre également dans la colique iliaque, et pour provoquer les mois et les urines; enfin on lui attribue une vertu alexipharmaque contre la morsure des serpens venimeux, probablement encore par sa vertu diaphorétique. Un cataplasme fait avec la décoction de toute la plante et de la farine de maïs serait, continue l'observateur du Malabar, un très-bon fondant propre à dissiper les tumeurs et à atténuer les humeurs des articulations. Poupée-Desportes gémit sur la dépravation des hommes en pensant qu'aux colonies on emploie souvent ce dangereux emménagogue dans l'intention criminelle de priver de la vie un être qui devient ainsi la victime de ceux qui devraient protéger ses jours.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT QUATRE-VINGT-CINQ.

Le dessin est réduit au quart.

1. Graine coupée transversalement.
2. La même, vue verticalement.

Theodore Descourtilz Pinx. Peree Sculp.

PANICAUT AQUATIQUE.

PANICAUT AQUATIQUE.

(*Emménagogue excitante.*)

Synonymie. Vulg. Chardon puant des marais. — Eryngium aquaticum. Lin. Pentandrie digynie. — Jussieu, famille des Ombellifères. — Eryngium foliis gladiatis ciliato-spinosis : floralibus indivisis brevissimis. Lam. — Eryngium americanum Juccæ folio, spinis ad oras molliusculis. Pluk. Alm. 13, t. 175, f. 4, Raj. Suppl. 239, n. 5.

Caractères génériques des Panicauts. Genre de plantes à fleurs polypétalées, de la famille des Ombellifères, ayant des feuilles alternes, soit simples, soit découpées, épineuses sur les bords comme celles des Chardons, et portant des fleurs rameuses en têtes, garnies de collerettes épineuses. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Fleurs réunies en têtes, entremêlées de paillettes ; involucre polyphylle ; calice de cinq folioles sétacées ; graines oblongues, ovoïdes, écailleuses, couronnées par les dents épineuses du calice.* (M.)

Caractères particuliers. Feuilles gladiées, dentées en scie, épineuses; les floréales sans divisions; l'involucre et les paillettes sont très-entières. (Antilles, Virginie. Vivace.)

Histoire naturelle. Ce Panicaut est remarquable par ses feuilles très-simples, conformées à peu près comme celles des *Bromelia.* Cette espèce croît dans l'Amérique méridionale et aux Antilles; on la vend quelquefois pour fourrage. Tous les soirs, pendant la brise de terre qui fait oublier la grande chaleur du jour, les Nègres, après leurs travaux, arrivent à la file, la machette à la main, et courbés sous le faix des grosses bottes de fourrage qu'ils viennent vendre à la ville pour leur profit. On y donne la préférence aux tiges de Maïs (*Zea mays*); à l'herbe de Cosse (*Oriza americana*), fourrage succulent qui se plaît dans les endroits humides, dont les chevaux et les vaches sont très-friands, et qui les engraisse et les nourrit; à l'Herbe de Guinée (*Milium altissimum*), sans pourtant refuser, en cas de disette, les Panicauts; cette nourriture est destinée aux animaux domestiques qui, dans les villes, sont privés de leur liberté, car au milieu des habitations :

... Des prés fleuris paissant l'herbe abondante,
La vache gonfle en paix sa mamelle pendante.

Delille.

Caractères physiques. La tige du Panicaut aquatique est droite, haute de deux pieds, cylindrique, striée, feuillée, quelquefois simple, plus souvent un peu ra-

meuse à son sommet ; ses feuilles radicales sont longues, étroites, ensiformes ou gladiées et ciliées par des spinules ; quelquefois leurs spinules sont fasciculées, c'est-à-dire naissent deux ou trois du même point. Ces feuilles ont près d'un pied de longueur et sont à peine larges d'un pouce ; elles sont finement striées, en partie droites et en partie pendantes ; les feuilles caulinaires sont alternes, distantes, amplexicaules, lancéolées, bordées de dents épineuses ; elles sont d'autant plus courtes qu'elles sont plus près du sommet de la plante ; les supérieures sont larges en comparaison de leur peu de longueur.

Les têtes des fleurs sont terminales, arrondies, ou conoïdes, paraissant nues et embriquées par la saillie des paillettes qui séparent les fleurs ; ces paillettes sont entières, ovales, acuminées, courtes et néanmoins dépassant les fleurs ; celles-ci sont de couleur blanche ; la collerette est très-courte, à peine débordante et composée d'environ neuf folioles lancéolées, très-entières. (Enc.).

Analyse chimique. *Voyez* l'analyse précédente qui offre les mêmes résultats.

Propriétés médicinales. On emploie toute la plante dans les infusions et les décoctions dont on fait usage dans les affections hystériques, ou pour rappeler les règles supprimées. Cette même décoction est utilement administrée en injection dans l'utérus. On peut aussi remplir, avec les feuilles écrasées, des sachets qu'on applique sur la région hypogastrique dans les aménorrhées, mais

je doute fort de l'efficacité de ce moyen, et j'ai beaucoup plus de confiance aux injections qui m'ont toujours réussi.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT QUATRE-VINGT-SIX.

Le dessin est réduit au quart.

1. Graine entière.
2. Graine coupée verticalement.

Théodore Descourtilz, Pinx.

COUTOUBÉE BLANCHE.

COUTOUBÉE BLANCHE.

(*Emménagogue excitante.*)

Synonymie. Coutoubea alba. Lin. Pentandrie monogynie. — Jussieu, famille des Lysimachies. — Coutoubea foliis oblongis acutis, floribus spicatis. Lamark. — Coutoubea spicata. Aublet. Guian. 72, tab. 27. — Gentiana Valerianæ hortensis folio, flore albo spicato. Barr. F. Equinox., p. 54.

Caractères génériques des Coutoubées. Genre de plantes à fleurs monopétalées, qui paraît pouvoir se rapporter à la famille des Lysimachies, et qui comprend des herbes exotiques à feuilles simples et opposées, et à fleurs disposées en épi, ou dans les aisselles des feuilles. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Calice monophylle à quatre divisions aiguës; corolle monopétale hypocratériforme à tube court et à limbe partagé en quatre lobes; quatre étamines, dont les filamens portés chacun sur un corps particulier en forme de capuchon, et attachés au tube de la corolle, soutiennent des anthères sagittées; ovaire supérieur ovale*

oblong, chargé d'un stipule plus long que le tube de la corolle, à stigmate divisé en deux lames. Le fruit est une capsule ovoïde, uniloculaire, qui s'ouvre en deux valves et renferme un placenta chargé de semences menues.

Caractères particuliers. Feuilles oblongues aiguës; fleurs blanches en épis.

Histoire naturelle. Ainsi que la Lysimachie, avec laquelle elle a beaucoup de rapports, la Coutoubée blanche orne les bords des ruisseaux et les bois marécageux. Quoiqu'elle ait peu d'apparence, on l'élève cependant en serre, où on la multiplie par la séparation de ses racines si nombreuses que souvent la plante en devient incommode si on ne la place sur le bord d'un ruisseau, car elle a besoin de fréquens arrosemens.

Caractères physiques. La Coutoubée blanche est une plante annuelle, haute de trois pieds ou davantage; sa racine, qui est rameuse et fibreuse, pousse une tige droite, obtusément quadrangulaire et feuillée; ses feuilles sont opposées et quelquefois ternées, semi-amplexicaules, oblongues, pointues, entières, glabres, molles et un peu charnues; elles ont environ trois pouces de longueur et un pouce de largeur dans leur milieu; les fleurs sont blanches et disposées sur des épis terminaux; elles sont presque sessiles, opposées à la base des épis, et verticillées quatre à quatre dans leur partie supérieure, et toutes ont à leur base trois petites écailles très-pointues.

Analyse chimique. Le suc exprimé de la plante fraîche

contient : un principe amer ; une matière précipitable par le tannin ; gomme brune ; fécule verte ; malate et acétate de potasse, et eau.

Propriétés médicinales. Cette plante croît aux bords des chemins et sur le bord des ruisseaux et des rivières, dans la terre ferme de la Guiane et aux Antilles. Elle est fort amère ; on l'emploie avec succès pour rétablir le cours des règles ; pour guérir plusieurs maladies de l'estomac qui dépendent du défaut de digestion, dit Aublet, ou des obstructions des viscères du bas-ventre, et spécialement pour tuer les vers. On prescrit l'infusion de Coutoubée à la dose de quatre onces ; les graines se préparent au poids d'un gros dans du vin blanc qui devient emménagogue. On en obtient aussi un extrait très-héroïque, une huile essentielle et une eau distillée aromatique. La Coutoubée pousse les mois avec violence, dit le docteur Chevalier, et on s'en sert pour hâter l'accouchement laborieux et pour protéger l'expulsion du fœtus mort, et provoquer le rétablissement des lochies supprimées. On ne doit toutefois faire usage de cette plante que d'après l'avis d'un médecin. La Coutoubée bouillie dans du vinaigre est très-résolutive, et on l'applique avec succès en cataplasme sur les tumeurs indolentes.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT QUATRE-VINGT-SEPT.

Le dessin est réduit au tiers.

1. Bouton.

2. Bractées qui soutiennent le calice.
3. Fleur entière.
4. Corolle entr'ouverte.
5. Étamine.
6. Capsule entière.
7. Capsule ouverte.

Theodore Descourtilz Pinx.

Pierre Sculp

ANAGYRE ÉPINEUX.

ANAGYRE FÉTIDE DES ANTILLES.

(*Emménagogue excitante.*)

Synonymie. Vulg. Bois puant. — Pois puant. — Anagyris fœtida. Lin. — Anagyris spinosa polyphylla. Plum. Man. Galen. des Est. J. A. 53, p. 188. — Lin. Décandrie monogynie. — Jussieu, famille des Légumineuses. — Tournefort, classe des Papillonacées. Anonis americana spinosa folio latiori. — En anglais : *Anagyris, Stinking beantrefoil.* — En espagnol : *Anagiris.*

Caractères génériques des Anagyres. Genre de plantes à feuilles trifoliées, de la famille des Légumineuses, et qui comprend des arbrisseaux dont le caractère essentiel est d'avoir : *Calice campaniforme à cinq dents; corolle à étendard en cœur renversé, plus court que la carène; celle-ci droite, fort allongée, velue; gousse velue, plane, allongée; graine en rein.* (M.)

Caractères particuliers. Tiges épineuses; feuilles dures, roides et à nervures fines et régulières.

Histoire naturelle. Le mot *Anagyris* (selon le docteur Mérat) vient de *ana*, avec, et de *guros*, courbure, de la forme des siliques. Cette espèce qui diffère de celle d'Europe par ses feuilles dures, roides et à nervures régulières, et par ses tiges garnies de distance en distance de deux épines très-aiguës, croît sur les montagnes, où ses belles fleurs jaunes la font remarquer :

L'or brillant du genêt relève sa verdure.

Si ses fleurs flattent la vue, ses émanations fétides en éloignent tous les animaux, qui seraient d'ailleurs incommodés s'ils broutaient cette verdure dont le suc est drastique, et même émétique. De jeunes Nègres, au rapport de Moreau de Saint-Méry, pour avoir mangé de ses fruits, ont éprouvé de violens vomissemens, une dysenterie avec ténesme et autres accidens graves. Suivant Mordant de Launai, les Grecs, frappés de la fétidité de leur Anagyre qui a beaucoup de rapport avec celui des Antilles, disaient en proverbe *anagurin kinein*, secouer l'Anagyre, pour indiquer l'imprudence de quelqu'un qui rappelle des faits qu'on peut lui reprocher, ainsi que nous dirions : *Ne remuez pas le pot aux roses.*

Caractères physiques. La tige de l'Anagyre des Antilles est droite, rameuse, recouverte d'une écorce grisâtre, et garnie de distance à autre de longues épines brunes ; les feuilles sont alternes, pétiolées, composées de trois à cinq folioles lancéolées, roides, d'un vert sombre, garnies de nervures régulières et nombreuses ; sessiles, pubescentes en dessous, terminées par une petite pointe particulière ; les stipules ou épines sont op-

posées aux pétioles, et bifides à leur sommet; les fleurs sont jaunes, papillonacées, axillaires, et viennent par grappes; chaque fleur est accompagnée d'une stipule; leur calice est très-épais et verdâtre; ce calice est monophylle, campanulé, persistant, et son bord est partagé en cinq dents pointues; la corolle papillonacée est remarquable par sa carène fort allongée, ainsi que par son pavillon très-court, qui est réfléchi en dessus; les étamines sont au nombre de dix, et leurs filamens sont libres; l'ovaire est oblong, chargé d'un style de la longueur des étamines, et terminé par un stigmate simple et pubescent; le fruit est une gousse un peu aplatie, recourbée à son extrémité, et contient trois ou cinq graines réniformes brunes lorsqu'elles sont mûres.

Analyse chimique. Toutes les parties de cet Anagyre donnent un extrait amer d'une fétidité insupportable, et qui offre un violent purgatif.

Propriétés médicinales. Me rappelant l'usage que l'on fait de l'Anagyre d'Europe, j'en ai prescrit l'infusion des feuilles au poids de trois ou quatre gros pour une demi-bouteille d'eau. En édulcorant cette infusion on obtient un purgatif fort recommandable, et qui ne donne point de nausées. On applique les feuilles pilées sur les parties œdématiées, sur les tumeurs froides et scrophuleuses. Les graines, étant émétiques, se prescrivent comme emménagogues, lorsqu'il est besoin d'imprimer à tous les systèmes, et consécutivement à l'utérus, une secousse générale. Ces mêmes semences étant torréfiées et prises en infusion, comme le café, rappellent les règles et font cesser certaines hémicra-

nies. On donne aussi comme vermifuge l'infusion d'Anagyre, qui est très-désagréable à boire ; mais on conçoit que cette propriété vermifuge réside particulièrement dans la vertu purgative de l'Anagyre. Poupée-Desportes a souvent employé la racine d'Anagyre comme aristolochique, c'est-à-dire dans les cas où il s'agissait d'expulser le fœtus mort, ou le placenta. « Suivant M. Dupas, ancien médecin à Léogane (Saint-Domingue), le Pois puant, pris comme le café et en lavement, est un remède très-efficace pour les vapeurs ; ses feuilles sont très-résolutives, et sa racine apéritive et anti-syphilitique. On ne l'emploie qu'après avoir fait précéder son usage par des saignées générales ou locales, et quelques tisanes rafraîchissantes et mucilagineuses, jusqu'à ce que les douleurs soient passées. Pendant tout son exercice à Saint-Domingue, le docteur Chevalier, docteur régent et médecin du roi, assure n'avoir jamais employé d'autre remède contre les maux vénériens et la leuchorrée bénigne. » Poupée-Desportes recommande le feuillage du Pois puant dans les cataplasmes émolliens et résolutifs, et en épithème frontal pour guérir la migraine.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT QUATRE-VINGT-HUIT.

Le dessin est réduit à moitié.

1. Fleur décomposée.
2. Calice et faisceau d'étamines.
3. Graines.

Théodore Descourtilz Pinx. Gabriel Sc.

NAUCHÉE PUDIQUE.

NAUCHÉE PUDIQUE.

(*Emménagogue excitante.*)

Synonymie. Clitore sensible.—Nauchea pudica. L. Diadelphie Décandrie.—Jussieu, famille des Légumineuses.—En anglais : *Welted Frajeles.*—En malabarois : *Schange-Cuspi.*—En belge : *Smalt-Kind. Fabas de Brahaman.* Lusit.

Caractères génériques des Nauchées. Genre de plantes à fleurs polypétalées, de la famille des Légumineuses, qui a des rapports avec les Glycins, et qui comprend des herbes exotiques, grimpantes, dont les feuilles sont alternes, ailées avec impaire, ou ternées, et dont les fleurs axillaires sont remarquables par la grandeur de leur étendard. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Calice monophylle, droit, tubuleux, ou campaniforme à cinq divisions aiguës, et persistant; corolle papillonacée, composée d'un étendard très-ample, droit, tendre, pelté, obtus et légèrement échancré à son extré-*

mité, renfermant les autres pétales; ailes moins grandes que l'étendard; carène comprimée, courbée en faucille, moins longue que les ailes; dix étamines dont neuf sont réunies par la base de leurs filets, une seule libre; anthères arrondies; ovaire supérieur; style montant; stigmate obtus; gousse longue, linéaire, comprimée, terminée par une pointe en alène, uniloculaire, bivalve, et contenant des semences réniformes.

Caractères particuliers. Tiges volubiles, cylindriques, glabres, d'un beau vert; feuilles alternes à trois folioles; pétioles accompagnés de stipules; deux bractées linéaires près du calice; fleur grande; étendard pelté, onguiculé à la base, d'un rose tendre; ailes moins longues que l'étendard; gousse plate, courbée en demi-cercle; semences réniformes blanches avec l'ombilic rose.

Histoire naturelle. Le nom de *Clitore* avait été donné à cette classe de végétaux parce que les formes de leurs fleurs présentent une grossière ressemblance avec un organe que nous nous dispenserons de nommer. Beaucoup de personnes apprécieront sans doute les raisons qui nous ont engagé à changer ce dernier. La découverte d'une espèce intéressante nous donne à cet égard quelques droits; l'usage de ces plantes pour la santé de l'homme nous a décidé, d'un autre côté, à donner au groupe le nom d'un médecin qui consacre tous ses momens au soulagement de l'humanité, et qui a décrit avec autant de simplicité que de talent, des maladies cruelles dont il sait adoucir les atteintes et combattre les ravages. Nous espérons que M. le docteur

Nauche voudra bien accepter cet hommage comme un tribut que la reconnaissance offre au mérite modeste.

Les Nauchées sont particulières aux contrées les plus chaudes des deux mondes ; c'est sur les bords des fleuves limpides qui arrosent ces climats fortunés, qu'elles étalent leur brillante végétation ; trop faibles pour soutenir leurs longs sarmens, elles cherchent des appuis,

.... Et s'attachent aux arbres
Qui, robustes, noueux, élancés dans les airs,
D'épais et longs rameaux couvrent ces bords déserts.

Et c'est leur entrelacement qui souvent arrête la marche du voyageur en lui présentant, à chaque pas, un réseau de verdure diapré des couleurs les plus vives. Cette disposition est favorable au peu de force des tiges ; quand les vents déchaînés emportent au loin le feuillage des arbres protecteurs, les longues torsades de ces plantes sont agitées ; elles cèdent pour se relever ensuite, et offrir à l'aquilon le plus fougueux des obstacles contre lesquels il s'irrite vainement.

Sur les troncs épineux de Ceïbas, sur les colonnes élevées des Palmistes, et la tige tortueuse des élégans Mimosas, se confondent une quantité de plantes grimpantes. Les spirales des Agathys, chargées de grappes de fleurs d'un bleu céleste, se mélangent au pourpre des Passiflores, au blanc éclatant des Liserons ; mais les Nauchées présentent, dans leur pureté, toutes les nuances du prisme ; une espèce semble réfléchir l'azur du ciel ; d'autres, le rouge du feu, le blanc de la neige, le ponceau le plus intense ; une dernière, celle qui nous

occupe plus particulièrement, quoique privée du parfum de la rose, rappelle, par sa couleur, le souvenir de la reine des fleurs. C'est à M. le chevalier Soulange Bodin que nous devons sa naturalisation en Europe.

Outre les agrémens réunis des formes et des couleurs, les Nauchées présentent, sous le rapport de l'utilité, des propriétés qui seules suffiraient pour les faire rechercher. On extrait des fleurs de l'espèce de Ternate, une fécule colorante, d'un bleu tendre, semblable à de l'indigo. L'homme malade trouve dans les racines de la Nauchée pudique un remède actif, mais bienfaisant, qui, dans certaines circonstances, ne pourrait être avantageusement remplacé, et la femme qui languit dans les douleurs, peut lui devoir encore la santé et une existence nouvelle. La Nauchée pudique offre de plus que les autres espèces, une irritabilité singulière, non-seulement dans le feuillage, comme l'Acacie pudique, et l'*Hedysarum girans*, mais la moindre pression sur sa tige est suivie de la courbure des pétioles et des pédoncules, les ailes des fleurs se trouvent alors enveloppées par leur large étendard; en cet état la couleur de la corolle, renversée le long des rameaux, peut seule la faire distinguer.

Pendant la plus forte chaleur du jour, le feuillage de ce beau végétal reste étendu sans paraître en souffrir; mais dès qu'un objet quelconque frappe une partie de sa tige, les pétioles se courbent vers la terre; les bords des folioles se replient à l'intérieur; les pédoncules se fléchissent le long de la tige; cet état persiste pendant environ vingt minutes, après quoi les fleurs se relèvent;

les pétioles reprennent leur première direction, et le limbe des feuilles sa première forme.

Caractères physiques. Tiges volubiles, ordinairement simples, quelquefois rameuses, longues de quinze à vingt pieds, cylindriques, glabres et d'un beau vert; feuilles alternes, composées de trois folioles ovoïdes, obtuses, arrondies à leur base, portées sur des pétioles cylindriques de deux à trois pouces de longueur; à l'insertion des pétioles sont deux stipules lancéolées, pourvues à l'un des deux bords d'une pointe aiguë; la surface supérieure des feuilles d'un vert mat, l'inférieure blanchâtre et couverte d'un duvet court et soyeux; deux bractées linéaires près du calice; celui-ci est grand, campaniforme, à cinq divisions lancéolées et glabres; la fleur est grande, l'étendard est pelté, échancré à son extrémité qui est obtuse, ou unguiculé à sa base, ordinairement disposé en toit, d'un rose tendre, présentant vers sa base une tache d'une jaune citron; sa surface est recouverte de nervures très-fines; les ailes moins longues que l'étendard, sont oblongues et très-obtuses; d'un beau blanc vers les bords; leur milieu est marqué d'une tache d'un rose très-pâle; la carène, d'un blanc pur, est comprimée et arquée.

Le fruit est une gousse plate, longue de trois à cinq pouces, courbée en demi-cercle; la surface extérieure d'un vert roux présente de légers étranglemens; les semences sont petites, réniformes, d'un beau blanc; l'ombilic est d'un beau rouge; son centre est blanc; cette espèce se trouve dans les montagnes boisées de l'île de Cuba.

Analyse chimique. Les racines de la Nauchée pudique

contiennent une huile volatile ; une résine jaune ; une matière extractive gommeuse ; et les fleurs, comme dans les Papillonacées, contiennent une partie colorante et une matière extractive, résineuse et purgative ; les semences sont mucilagineuses.

Propriétés médicinales. Les racines sont emménagogues, toniques, propres à exciter la contraction de l'utérus. Les fleurs se prescrivent en infusion comme emménagogues. Elles sont légèrement laxatives. Le suc de toute la plante excite le vomissement.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT QUATRE-VINGT-NEUF.

Le dessin est réduit à moitié.

1. Gousse.
2. Graines vues de profil et du côté de l'ombilic.

Theodore Descourtilz Pinx. Gabriel Sculp.

NAUCHÉE DE VIRGINIE.

NAUCHÉE DE VIRGINIE.

(*Emménagogue excitante.*)

Synonymie. Clitore de Virginie. — Clitoria Virginiana. Lin. Diadelphie décandrie. — Jussieu, famille des Légumineuses. —Clitoria foliis ternatis, calycibus geminis campanulatis.— Lamarck, Clitoria major scandens, floribus geminatis. Brown. Jam. 298. — Fœnum græcum phaseoloïdes virginianum, flore amplo cæruleo. Pluk. Alm. 175, tab. 90, f. 1.— Petiv. Gaz. t. 104, f. 19.—Phaseolus flore peltato cæruleo, siliquis nigris et angustis. Plum. Spec. 8, Mss. t. 2, tab. 95.

Caractères génériques des Nauchées. Genre de plantes à fleurs polypétalées, de la famille des Légumineuses, qui a des rapports avec les Glycins, et comprend des herbes exotiques, grimpantes, dont les feuilles sont alternes, ailées avec impaire ou ternées, et dont les fleurs axillaires sont remarquables par la grandeur de leur étendard. Le caractère essentiel de ces plantes consiste à

avoir : *Calice en tube à cinq dents; corolle à étendard très-grand, droit, recouvrant les ailes et la carène qui est courte et très-arquée ; gousse longue, étroite, comprimée; graines réniformes.* (M.)

Caractères particuliers. Feuilles ternées; calices géminés, campanulés; le calice est double, l'extérieur 2-phylle, l'intérieur tubulé, à deux lèvres.

Histoire naturelle. Cette Nauchée croît dans la Virginie et à la Jamaïque; elle fait l'ornement des forêts vierges, et se marie avec les Grenadilles pour former les belles colonnades de fleurs et de verdure qui sont autant de temples élevés par les créatures végétales au dispensateur de tant de merveilles. Quoi de plus digne en effet de frapper les regards et de pénétrer d'admiration, qu'une réunion de guirlandes de toutes formes où les Passiflores de toutes couleurs, les Nauchées, les Aristoloches, les Quamoclits et les Convolvulus se disputent un rang dans ces fêtes à l'Eternel!

Caractères physiques. Les tiges de la Nauchée de Virginie sont très-menues, filiformes, glabres, longues de quatre pieds ou davantage, grimpent et s'entortillent autour des supports qu'elles rencontrent; ses feuilles sont composées chacune de trois folioles ovales oblongues, pointues, vertes, glabres, minces et un peu veineuses en dessous; les folioles des feuilles supérieures sont étroites-lancéolées; les pédoncules sont axillaires, longs d'environ un pouce, soutennant communément deux fleurs assez grandes, quoique beaucoup moins que dans plusieurs autres espèces, d'un beau bleu, ou d'un

violet pâle, et dont le calice est campanulé avec des divisions étroites; le calice est muni à sa base de deux petites folioles ovales, pointues et opposées.

Analyse chimique. La semence renferme, ainsi que celle du *Cytisus laburnum*, analysée par Chevalier et Lassaigne : matière grasse, verdâtre; matière colorante verte; principe amer purgatif; fibre ligneuse; albumine; acides malique et phosphorique; malate de potasse et malate de chaux.

Propriétés médicinales. Les diverses Nauchées que je signale ici offrent à peu près les mêmes ressources à la thérapeutique végétale des Antilles. C'est pourquoi l'espèce dont il est ici question est employée toutes les fois qu'il s'agit d'exciter l'utérus et de rappeler des évacuations périodiques, ou des lochies qui ont été supprimées. On se sert de la décoction des racines, en injections, pour exciter les annexes de l'utérus, et lui rendre le ton que d'abondantes évacuations ou l'atonie lui auraient fait perdre : les préparations vineuses de cette plante conviennent dans la chlorose, et dans toutes les maladies causées par l'obstruction des viscères. On applique tout le feuillage en cataplasme sur les tumeurs scrophuleuses et indolentes. Quelques habitans des colonies ont préconisé l'infusion des fleurs de la Nauchée de Virginie, ou leur macération à froid, contre les étourdissemens, les mouvemens convulsifs, et dans le cas d'engourdissemens de quelque partie du corps, qui sont presque toujours les sinistres avant-coureurs d'une attaque de paralysie.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT QUATRE-VINGT-DIX.

Le dessin est réduit à moitié de sa grandeur.

1. Fleur décomposée.
2. Calice et faisceau d'étamines.
3. Portion de gousse.
4. Graines.

Théodore Descourtilz Pinx.

NAUCHÉE À FLEURS EN BOUCLIER.

NAUCHÉE A FLEURS EN BOUCLIER.

(*Emménagogue excitante.*)

Synonymie. Clitore en Bouclier. — Clitorie rouillée. — Clitoria rubiginosa. — Jussieu, famille des Légumineuses. — Lin. Diadelphie décandrie. — Clitoria foliis ternatis, oblongis, subtùs pubescentibus; bracteis lanceolatis; laciniis calicinis acutis, villosis. Pers. Synop. Plant. 2, p. 303. — Phaseolus amplo flore clypeato, siliquis nigris et angulosis. Plumier imprimé, p. 108.

Caractères génériques des Nauchées. Genre de plantes à fleurs polypétalées, de la famille des Légumineuses, à tiges grimpantes et feuilles alternes, ailées avec impaire ou ternées, et dont les fleurs ont pour caractère essentiel : *Corolle renversée ; l'étendard très-grand, ouvert, ombrageant les ailes.*

Caractères particuliers. Fleurs en forme de bouclier ; silique noire et anguleuse.

Histoire naturelle. Cette Nauchée croît à Saint-

Domingue où elle a été recueillie par le docteur Poupée-Desportes, ancien médecin du roi dans les colonies. Plumier a souvent rencontré cette plante en fleur au mois de décembre dans la même colonie, proche le passage des Trois-Rivières, quartier du Port-de-Paix, et il en a recueilli les fruits mûrs au mois de février et de mars; la grande dimension de ses fleurs et les couleurs variées des pétales qui en relèvent l'éclat étonnent le voyageur et décident bientôt l'amateur d'horticulture à dépouiller la plante de ses graines dans l'espoir d'en enrichir ses parterres ou ses serres, et de l'offrir en rivalité avec les plus belles fleurs.

Caractères physiques. Les feuilles de cette Nauchée sont disposées par trois sur chaque pédicule de même que celles des haricots; elles sont fort tendres; celle du milieu est plus grande, et un peu plus arrondie que celles des côtés qui sont presque ovales; mais les unes et les autres sont pointues; la plus grande a environ quatre pouces de longueur sur trois de large; leur pédicule, dit Plumier, est fort long, et renflé aux deux extrémités; du même endroit d'où sort ce pédicule, il en sort aussi une petite branche fort courte qui porte, à son extrémité, quelques fleurs dont le pétale principal est rond et représente un petit bouclier, mais un peu échancré par le haut, d'environ deux pouces et demi de diamètre; ce pétale est blanc, mais porte au centre un petit écusson d'un bleu d'azur, strié de quelques lignes qui partent du milieu et vont se terminer obliquement sur le bord; les deux autres pétales qui composent la carène, ont la forme d'une bourse ou ventre rouge au commencement, blanc vers le milieu, bleu vers le bord, et

rayé en long par quelques lignes ; les gousses sont droites, d'un demi-pied de longueur, sur cinq lignes de largeur, et un peu plus de trois lignes d'épaisseur ; elles finissent par une pointe un peu plus longue et fort aiguë ; elles ont quatre arêtes dans leur longueur, un peu élevées et ondées ; deux des côtés sont tout-à-fait plats, et les deux autres arrondis par le dos ; les cellules de l'intérieur sont toutes séparées par une membrane fort blanche, et contiennent chacune une semence un peu plus grosse qu'un pois, de figure presque cylindrique, renflée par le milieu et ayant la face antérieure aplatie, et la postérieure arrondie ; ces semences sont de couleur tannée obscure, et les gousses deviennent presque noires. (Plumier.)

Analyse chimique. Même analyse que la précédente.

Propriétés médicinales. Elles sont à peu près les mêmes ; aussi n'indiqué-je ces trois variétés que comme pouvant se remplacer l'une par l'autre. Indépendamment de vertus emménagogues dont cette espèce est douée, elle remédie à la leucorrhée qui provient de l'altération des fonctions digestives. L'usage modéré du vin dans lequel on a fait infuser ses racines, à la dose de deux onces par jour, détruit le suc gastrique dépravé, et absorbe les acides des premières voies. On assure même que ce vin, auquel on a ajouté des préparations de fer, détruit les engorgemens de la rate et du foie, et rétablit leurs fonctions et celles du canal cholédoque ainsi que chez les chlorotiques le dégoût, les nausées, les gonflemens d'estomac, attachés à cet état fâcheux.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT QUATRE-VINGT-ONZE.

Le dessin est réduit à moitié.

On voit une fleur en face, une par derrière; une gousse entière, une coupée transversalement, et une entamée pour l'examen des graines.

Théodore Descourtilz Pinx. Gabriel Sc.

MATRICAIRE À FEUILLES D'ABSINTHE.

MATRICAIRE A FEUILLES D'ABSINTHE.

(*Emménagogue excitante.*)

Synonymie. Vulg. Absinthe bâtarde de plaine. — Matricaria absinthioides. — Lin. Syngénésie polygamie superflue. — Jussieu, famille des Corymbifères. — Matricaria canescens foliis profundè pinnatifidis, linearibus, distantibus, subintegerrimis; superioribus indivisis. Lamarck. — Leucanthemum absinthii folio. Viali. H. R. Paris. Ex. Herb. D. de Jussieu. — Matricaria absinthioides parvo flore albo. Plum. vol. IV, p. 77. — En anglais : *Common-Feverfew.* — En espagnol : *Matricaria.* — En portugais : *Matricaria.*

Caractères génériques des Matricaires. Genre de plantes à fleurs composées, de la famille des Corymbifères, ayant des rapports avec les Pâquerettes, les Camomilles, et qui comprend des herbes et des arbustes à feuilles alternes, simples ou découpées, et à fleurs terminales le plus souvent disposées en corymbe. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Le calice*

embriqué, hémisphérique ; les corolles radiées ; le réceptacle nu ; les semences sans aigrette.

Caractères particuliers. Feuilles du bas profondément pinnatifides, à lobes arrondis ; feuilles du haut également profondément découpées, mais à lobes étroits et ressemblant au feuillage de l'absinthe. Fleurs blanches et petites.

Histoire naturelle. J'ai déjà donné l'histoire de l'Absinthe bâtarde des montagnes, sous le nom de *Parthène multifide*. (Tome VI, p. 53, pl. 395) ; il ne sera donc question ici que de la Matriçaire absinthioïde, appelée par les colons *Absinthe bâtarde des plaines* ; nom vulgaire qui lui a été donné à cause de sa ressemblance avec celle d'Europe ; on la trouve dans toutes les savanes, et les Nègres en font des balais.

Caractères physiques. Là Matricaire à feuilles d'Absinthe est une plante herbacée dont toutes les parties sont couvertes d'un duvet court, blanchâtre et couché. Son feuillage lui donne en quelque sorte l'aspect de l'*Artemisia argentea*, Ait. Hort. Kew. v. 3, p. 170. Ses tiges sont droites, rameuses, légèrement anguleuses, hautes au moins d'un pied et demi à deux pieds ; les feuilles sont alternes, sessiles, profondément pinnatifides, à découpures rares, linéaires, écartées, pointues, peu incisées ; les supérieures sont linéaires, entières, en petit nombre ; les fleurs sont solitaires, terminales, à peu près de la grandeur de celle du *Matricaria leucanthum*. Elles ont le disque jaune, les demi-fleurons blancs et le calice embriqué d'écailles ovales, un peu scarieuses sur les bords.

Analyse chimique. Traitée par la distillation, la Matricaire fournit une huile volatile bleuâtre; l'extrait aqueux de cette Matricaire donne une matière résineuse très-amère, une autre matière animale peu sapide; une fécule; de l'absinthate et du nitrate de potasse; de l'hydrochlorate et du sulfate de potasse; enfin on y retrouve les mêmes principes constituans que Braconnot a reconnus dans l'*Artemisia Absinthium*.

Propriétés médicinales. La saveur chaude, amère et nauséeuse de cette Matricaire, lui a fait soupçonner à juste titre des vertus utiles dont on s'est empressé de faire l'application. Son analogie avec la Matricaire d'Europe l'a d'abord fait employer comme emménagogue pour rétablir les fonctions de l'utérus, perverties ou suspendues, et l'on n'a eu qu'à se louer de son usage. La Matricaire agit comme tonique sur toute l'économie, et en particulier sur certains organes. La vive impression qu'elle exerce sur le système nerveux et tout l'organisme décèle des vertus anti-spasmodiques, stomachiques, diurétiques, emménagogues, résolutives, etc., qu'on lui reconnaît, et qu'elle produit sur les systèmes frappés d'atonie. Tous les praticiens des Antilles n'ont eu qu'à se louer de son usage pour provoquer l'écoulement des règles, des lochies; pour protéger l'expulsion du placenta, faciliter les accouchemens laborieux, et guérir l'hystérie en faisant cesser le spasme de l'utérus, qui devient la cause première de cette désolante affection. Ainsi malgré les sophismes de certains médecins théoriciens et à systèmes, qui se font un mérite de tourner en ridicule les assertions de nos ancêtres (pourtant plus heureux qu'eux dans leur pratique, quoique traitant les

maladies par les végétaux), il n'en est pas moins certain que l'expérience de plusieurs siècles fait justice d'une incrédulité combinée contradictoirement dans le cabinet, et probablement dans un accès d'hypocondrie. Quoi qu'il en soit, cette Matricaire étant stimulante, comme la plupart des Corymbifères, elle augmente sensiblement l'action de l'utérus quand, par relâchement, par fatigue, par atonie, cet organe ne peut plus remplir convenablement ses fonctions. C'est faire connaître que l'administration de cette plante héroïque serait intempestive dans le cas d'un orgasme utérin et d'un état inflammatoire de l'organe que ce médicament augmenterait, en l'accompagnant d'accidens plus ou moins meurtriers. La Matricaire convient aux tempéramens lymphatiques, dans les aménorrhées atoniques, dans les leuchorrées de même nature, la chlorose et les autres maladies passives du sexe féminin. On s'en est servi aussi quelquefois avec succès contre le tœnia et à la dose de deux onces du suc, deux heures avant l'accès des fièvres intermittentes. Poupée-Desportes en a recommandé le cataplasme sur la tête dans le cas de céphalalgie et d'hémicranie, et contre les douleurs de la goutte, pratique peu rationnelle que je ne conseillerais pas dans cette dernière maladie. La dose est de deux scrupules en poudre, de deux gros pour deux livres d'eau ou de vin, et de deux onces de suc en vingt-quatre heures.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT QUATRE-VINGT-DOUZE.

Le dessin est réduit à moitié.

1. Fleur de profil pour l'inspection du calice.
2. Fleur en face pour l'examen des étamines.

Théodore Descourtilz Pinx. Gabriel Sc.

HYPOXIS À FEUILLES DE SCORSONÈRE.

HYPOXIS A FEUILLES DE SCORSONÈRE.

(*Emménagogue excitante.*)

Synonymie. Vulg. Safran des Antilles. Hypoxis Scorzonera. Lin. Hexandrie monogynie.—Jussieu, famille des Narcisses.—Hypoxis pilosa scapis brevibus, corollis tubulosis basi spatha cucullato-lanceolata involutis. Lamarck.—Crocus foliis et radice Scorzoneræ. Plum. Mss. 3, t. 142. Burm. Amer. p. 99, t. 108, fig. 2.—Hypoxis decumbens. Aubl. Guian. p. 304.

Caractères génériques des Hypoxis. Genre de plantes unilobées, de la famille des Narcisses, qui a quelques rapports avec les Perce-Neiges, les Amaryllis, etc., et qui comprend des herbes exotiques à feuilles très-simples, radicales ou alternes, et à fleurs terminales, soit solitaires, soit fasciculées, soit en corymbe, à la manière des Ornithogales. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Une corolle monopétale, supérieure, persistante, à limbe régulier, partagé en six découpures; six étamines courtes; le stigmate simple et une capsule couronnée à trois loges polyspermes.*

Caractères particuliers. Feuilles ensiformes, velues; stigmate simple, triangulaire, aigu; spathe bivalve.

Histoire naturelle. Le mot Hypoxis est tiré, selon Mérat, des mots grecs *upo*, presque, et de *oxus*, aigu, de la forme des feuilles. Cette jolie plante, à laquelle on a donné le nom de Safran des Antilles, parce qu'on retire une partie colorante de ses stigmates, croît sur les rochers verdoyans, baignés par la mer, et que gravit souvent le nautonnier inquiet du sort de ses embarcations, en fixant ses regards sur l'horizon :

La mousse sous ses pieds étend un tapis frais.

Et pour charmer ses longs momens d'attente, il compose un bouquet pour ses enfans, des plantes saxatiles parmi lesquelles l'Hypoxis forme le centre :

La Bruyère, qu'agite un doux frémissement,
De ses feuilles de pourpre étalant l'ornement,

accompagne avec élégance le Safran des Antilles, et certaine fleur emblématique dont un poëte traça ainsi la métamorphose :

Veuve de son amant, quand jadis Cythérée
Mêla ses pleurs au sang de son cher Adonis,
Du sang naquit, dit-on, l'Anémone pourprée,
Des pleurs naquirent les soucis.

Dubos.

Caractères physiques. La racine de cet Hypoxis est napiforme, de l'épaisseur du doigt, droite, blanche en

dedans, revêtue en dehors d'une peau brune et garnie latéralement de fibres un peu épaisses, ridées et noirâtres. Du collet velu de cette racine s'élève un faisceau de feuilles ensiformes, sillonnées, velues, presque cotonneuses et à peu près semblables à celles de la Scorsonère, mais un peu plus roides; il naît d'entre ces feuilles sur des hampes fort courtes, des fleurs jaunes intérieurement, couleur de rose ou de chair en dehors, et qui ont un limbe à six divisions, ouvert en étoile, d'un pouce de diamètre, et un tube long qui sort d'une spathe de la forme d'une oreille de lièvre, velue ou ciliée, et membraneuse; le fruit est oblong, trigone, triloculaire, et contient des semences noirâtres et luisantes; cette jolie plante croît sur les rochers du bord de la mer à Saint-Vincent, à Saint-Domingue, où le père Plumier l'a trouvée le premier.

Analyse chimique. Les stigmates de l'Hypoxis donnent une couleur jaune, et ont une odeur pénétrante et une saveur chaude, aromatique, amère; on en retire une huile volatile suave, une matière extractive jaune, et un autre principe colorant. La racine est amère.

Propriétés médicinales. On vante beaucoup les vertus emménagogues de l'Hypoxis à feuilles de Scorsonère, et ses qualités hynoptiques, anodines, anti-spasmodiques et utérines dans les spasmes de l'utérus, et ses propriétés diurétiques, diaphorétiques et résolutives; mais, sans croire précisément à cette longue énumération qui assurerait à la plante le titre pompeux de panacée, je crois, et je puis assurer l'avoir employée plusieurs fois avec succès dans des cas difficiles d'hystérie et d'a-

ménorrhée. J'employais de l'infusion de ses fleurs. Les Noirs se servent des râpures de la racine pour en composer des cataplasmes qu'ils appliquent sur les tumeurs des articulations.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT QUATRE-VINGT-TREIZE.

Le dessin est réduit à moitié de sa grandeur.

1. Fleur dans sa spathe.
2. Fleur vue par derrière.
3. Pistil garni de ses étamines.
4. Fruit trigone entier.
5. Le même coupé transversalement.
6. Graines.

Théodore Descourtilz Pinx. Gabriel Sculp.

MOMORDIQUE SOROSSI.

MOMORDIQUE A FEUILLES DE VIGNE.

(*Emménagogue excitante.*)

Synonymie. Vulg. Sorossi Momordica Charantia. Lin. Monoecie syngénésie. — Jussieu, famille des Cucurbitacées. — Momordica fructibus angulatis, tuberculatis; foliis pubescentibus, longitudinaliter palmatis. — Momordica zeylanica, pampineâ fronde : 1° fructu longiore; 2° fructu breviore. Tourn. p. 103. — Amara indica. Rumph. Amb. vol. 5, p. 410, t. 151. — Balsamina cucumerina indica, fructu majore flavescente. Commel. Hort. Amstel. vol. I, p. 103, t. 54. — Pandi-Pavel. Rheed. Hort. Mal. vol. 8, p. 17, t. 9. — Folhas margoseira com fruita grande. Lusit. — Groot Bierblad. Belg.

Caractères génériques des Momordiques. Genre de plantes à fleurs incomplètes, monopétalées, de la famille des Cucurbitacées, qui a de grands rapports avec les Concombres, et comprenant des espèces indigènes et exotiques à l'Europe, pourvues de tiges rampantes

ou grimpantes presque toujours munies de vrilles; des feuilles alternes, le plus souvent profondément découpées, quelquefois ternées ; et des fleurs disposées sur des pédoncules axillaires. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Des fleurs monoïques; le calice à cinq divisions; la corolle quinquéfide; trois étamines dont deux ont les anthères comme doubles sur chaque filament; un fruit peu charnu, s'ouvrant avec élasticité.*

Caractères particuliers. Pommes anguleuses de différentes formes, tuberculées; feuilles velues, palmées longitudinalement.

Histoire naturelle. On observe souvent aux Antilles des tonnelles garnies et formées avec le Momordique Sorossi dont la couleur aurore des fruits produit l'effet le plus éclatant au milieu de leur verdure; les feuilles ont une odeur forte et une saveur très-amère; on les emploie dans la confection de la bière, en remplacement du houblon. La variété que je décris ici a les fruits plus ventrus et moins allongés que ceux de la première espèce indiquée dans la synonymie, et leur surface est fortement garnie de tubercules pointus. Les Noirs les font entrer dans leurs calalous, avant leur maturité, et assurent que ces fruits ont le goût des *petits pois France.* « Combien la nature aux colonies est riche, variée, aimable, magnifique, mystérieuse, a dit Bernardin de Saint-Pierre, et combien l'homme est dénué de sagacité, de goût et d'impression pour la connaître et la peindre! » Les concerts des oiseaux, le mouvement des fleuves, le murmure des ruisseaux, le jaillissement des fontai-

nes, l'intelligence inconcevable des plus petits insectes, la muette éloquence des fleurs, célèbrent les merveilles de la création ; l'homme seul, être privilégié, l'homme ingrat se croit dispensé de ce doux devoir ! Toujours entraîné par ses passions et son amour-propre, et roulant dans le cercle des vicissitudes humaines, comment pourrait-il se persuader que *notre bonheur consiste à vivre suivant la nature et la vertu?* C'est du moins l'avis de l'aimable auteur de Paul et Virginie, que je me fais gloire de partager.

Caractères physiques. Les tiges de ce Momordique Sorossi sont herbacées, faibles, menues, sarmenteuses, feuillées, rameuses, striées, légèrement pubescentes de même que les autres parties ; ces tiges rampent sur la terre ou s'élèvent en grimpant à une hauteur plus ou moins considérable, c'est-à-dire quatre ou cinq pieds, au moyen des vrilles dont elles sont munies, lorsqu'elles trouvent des supports ; les feuilles sont alternes, pétiolées, cordiformes, palmées, ressemblant en quelque sorte à celles de la vigne, et divisées, jusqu'au-delà de leur milieu, en cinq ou sept lobes inégaux, séparés par des sinus arrondis de grandeur médiocre ; elles sont minces, molles, légèrement velues, perforées, finement ponctuées sur les deux surfaces, d'un vert foncé ou noirâtre, et ont communément deux ou trois pouces de diamètre ; leurs lobes, d'autant plus courts qu'ils sont situés extérieurement, sont pointus et bordés de dents en scie, mucronées, irrégulières ; les pétioles sont la plupart aussi longs que les feuilles ; chacun d'eux est accompagné d'une longue vrille pubescente, latérale, fili-

forme, contournée en spirale. Les fleurs sont axillaires, solitaires, assez petites, inodores, jaunâtres, élevées sur des pédoncules grêles, qui ont en général beaucoup plus de longueur que les pétioles; ces pédoncules sont garnis, au-dessous de leur milieu, et quelquefois assez près de leur base, d'une petite bractée sessile, cordiforme, arrondie ou presque conformée en rein, entière en ses bords. Le calice est partagé fort avant en cinq découpures ovales, pointues dans les fleurs mâles; ces découpures sont lancéolées et beaucoup plus petites dans les fleurs femelles. La longueur des corolles est à peu près double de celle des calices; elles ont les divisions profondes, oblongues, obtuses, évasées, denticulées d'une manière pour ainsi dire imperceptible. L'ovaire est oblong, cylindrique, verdâtre, hérissé de papilles, rétréci en cône dans sa partie supérieure; il devient un fruit triloculaire, ovale-oblong, obscurément trièdre, mucroné, ou plutôt acuminé par une longue pointe; ce fruit ressemble en quelque manière à un cornichon; sa superficie, d'abord verdâtre, devient, à mesure qu'il mûrit, d'un jaune safran, souvent rougeâtre: elle est relevée de gros tubercules ou espèces de verrues dont les unes sont obtuses, les autres plus ou moins pointues; sa pulpe est jaunâtre, molle, douce, comestible, soit lors de sa maturité, soit même avant cette époque. C'est latéralement vers l'extrémité du fruit que se fait l'ouverture qui laisse échapper les semences; elles sont oblongues, aplaties, tuberculeuses, et revêtues d'une enveloppe d'un rouge de sang. (Enc.)

Analyse chimique. Le fruit vert fournit de la chlo-

rophylle ; des parties sucrées avec de la matière extractive ; des membranes analogues à la fungine, qui se ramollissent par la décoction ; du phosphate de chaux ; de l'albumine soluble ; mucilage avec de l'acide phosphorique libre ; de l'hydrochlorate de potasse ; du phosphate de chaux et de fer.

Propriétés médicinales. Les fruits du Sorossi sont rafraîchissans, et son feuillage est, dit-on, un vulnéraire astringent. Les vieux Américains font un très-grand cas de l'huile dans laquelle ils ont mis infuser les fruits, pour guérir la piqûre des tendons, les hémorroïdes, la chute du rectum, les gerçures des mamelles, les engelures et les brûlures. Ce baume huileux, en liniment ou en injection, est d'une grande réputation pour calmer les souffrances des femmes douloureusement affectées d'ulcères de matrice ou de vagin. On assure qu'il provoque et facilite l'accouchement laborieux, probablement comme tous les corps graisseux, en lubrifiant le vagin. Voilà l'opinion émise par les insulaires et beaucoup de praticiens même de nos colonies, mais que je ne puis accréditer, laissant aux médecins qui iront se fixer dans ces pays le soin de répéter de semblables expériences. Les feuilles du Sorossi ont une saveur âcre et amère. Rhéede prétend que toute la plante, associée au gingembre et à la cannelle, donne un onguent utile pour toutes les maladies de la peau, et surtout le prurigo, tandis que la décoction des feuilles est un excellent vermifuge, et déterge les ulcères malins.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT QUATRE-VINGT-QUATORZE.

Le dessin est réduit au quart.

1. Jeune fruit.
2. Fruit mûr éclaté.
3. Graine entière ciselée.
4. La même, ouverte pour laisser voir l'amande.

Theodore Descourtilz Pinx. Gabriel Sc.

RUE AILÉE FÉTIDE DES ANTILLES.

RUE D'ORIENT ET DES ANTILLES.

(*Emménagogue excitante.*)

Synonymie. Rue ailée fétide des Antilles. Ruta chalepensis. Lin. Décandrie monogynie. — Tournefort, Rosacées. — Jussieu, famille des Rutacées. — Ruta foliis suprà decompositis; petalis ciliatis. Lin. Mss. 69. — Lam. Ill. Gen. t. 345, f. 1. — Ruta foliis suprà decompositis, oblongis, terminali obovato; petalis ciliato-dentatis. Wild. Spec. pl. vol. 2, p. 543, n. 3. — Ruta chalepensis, latifolia; petalis villis scatentibus. Tourn. Inst. R. Herb. 257.

Caractères génériques des Rues. Genre de plantes dicotylédones, à fleurs complètes polypétalées, de la famille des Rutacées, qui a des rapports avec les *Peganum* et les *Zygophyllum* et qui comprend des herbes ou sous-arbrisseaux, la plupart indigènes de l'Europe, à feuilles d'une odeur forte, composées, quelquefois simples, et dont les fleurs sont disposées en corymbes. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Un calice à quatre ou cinq découpures; quatre ou cinq pétales; huit*

à dix étamines; plusieurs pores nectarifères à la base de l'ovaire; une capsule à quatre ou cinq lobes; autant de valves.

Caractères particuliers. Feuilles surdécomposées; pétales ciliés; lobes de la capsule rapprochés et non séparés, ce qui distingue cette espèce de la Rue fétide, *Ruta graveolens.* Lin.

Histoire naturelle. Cette Rue croît dans l'Orient et dans l'Arabie; on la rencontre dans quelques îles Antilles; elle a une odeur fétide et insupportable. Ses propriétés sont les mêmes que celles de la *Ruta graveolens.* Malgré sa saveur rebutante et son odeur désagréable, les vieux Nègres la font encore entrer comme assaisonnement dans plusieurs de leurs mets. Toutefois la plante, à l'état sauvage, exhale en plus grande quantité ses principes odorans que lorsqu'elle est cultivée; et chez l'une et l'autre ils s'affaiblissent par la dessiccation. La Rue sauvage agit avec plus de violence que la Rue cultivée.

Caractères physiques. Ses tiges sont droites, rameuses, cylindriques, dures, glabres, hautes de trois à quatre pieds, d'un vert glauque, garnies de feuilles amples, alternes, pétiolées, deux fois ailées avec une impaire; composées de folioles nombreuses, glauques, cunéiformes, obtuses, quelquefois presque linéaires; les fleurs sont disposées en corymbe à l'extrémité des tiges et des rameaux; leur calice est court, glabre, à cinq divisions ovales, aiguës; la corolle jaune, à cinq pétales concaves, ovales, ondulés, denticulés et ciliés à leurs bords; les étamines très-ouvertes; la capsule presque ovale, à quatre lobes réunis, obtus ou un peu aigus.

Analyse chimique. L'extrait de Rue qu'on prépare par l'eau, est plus abondant que celui qu'on obtient par l'alcool ; mais ce dernier, selon Alibert, est plus âcre et plus actif ; lorsqu'on distille la Rue par l'eau, il surnage une huile essentielle jaune ou brunâtre, d'une odeur moins désagréable que celle de la plante, d'une saveur médiocrement âcre, mais en très-petite quantité.

Propriétés médicinales. La Rue agit d'une manière incontestable sur les systèmes nerveux et utérin ; c'est pourquoi on l'administre dans les menstrues laborieuses et dans beaucoup de maladies nerveuses, telles que l'hystérie, l'épilepsie, la chorée, etc. La Rue des Antilles, en raison de ses principes aromatiques, âcres et amers, est estimée vermifuge, sudorifique et anti-septique. On l'emploie extérieurement comme détersive et même rubéfiante. On se sert de l'huile dans laquelle cette plante a infusé pour calmer le bourdonnement d'oreilles. On la croit capable de provoquer l'avortement. Les hattiers l'emploient fréquemment dans les remèdes qu'ils composent pour les chevaux, les vaches et autres animaux de pâture. L'usage de la Rue doit être interdit aux femmes enceintes. Dans les aménorrhées atoniques on prescrivait la Rue infusée dans du vin doux. On l'emploie aussi en topique, en injections, en fumigations, en bains et en clystères, et surtout dans plusieurs cas d'affection hystérique. La Rue contient un suc tellement âcre qu'étant appliquée pilée sur la peau, elle agit comme rubéfiant ; c'est pourquoi on peut en faire des sinapismes et des épithêmes qu'on a souvent employés avec succès sur les carpes, contre les fièvres intermittentes. La

décoction aqueuse, étant injectée dans les fosses nasales, est utile contre l'ozène. Les enfans qui ont des vers se trouvent très-bien de l'application des feuilles de Rue sur l'abdomen, et de lavemens faits avec la décoction. Le suc de la Rue est un très-bon détersif à employer pour guérir les ulcères fétides des gencives, et pour faire périr les poux et les sarcoptes de la gale. Les vapeurs de la décoction, dirigées vers les yeux, au moyen d'un entonnoir renversé, fortifient la vue qui a été fatiguée par des lectures trop prolongées.

Mode d'administration. Lorsque les malades n'ont pas une répugnance marquée pour l'odeur pénétrante de cette plante, on administre l'huile essentielle à la dose de plusieurs gouttes sur un morceau de sucre, ou de douze gouttes dans les potions excitantes. Pour l'infusion aqueuse, il suffit d'une très-petite pincée des feuilles par livre d'eau bouillante. La décoction de Rue se prescrit aussi en épithème, en injection et en lavement.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT QUATRE-VINGT-QUINZE.

Le dessin est réduit au tiers.

1. Fleur entière.
2. Ovaire écarté.
3. Coupe du fruit.
4. Graines.

Theodore Descourtilz pinx. Gabriel sculp.

HENNÉ À FLEURS JAUNÂTRES.

HENNÉ A FLEURS JAUNATRES.

(*Emménagogue excitante.*)

Synonymie. Vulg. Alcanna, Mindi, Lausone. — Réséda des Antilles. — Lawsonia inermis, ramis inermibus. Lin. Octandrie monogynie. Jussieu, famille des Salicaires. — Lausonia alba, foliis subsessilibus ovatis utrinque acutis, petalis albidis patentibus. Lam. — Ligustrum Ægyptium, Cyprus Græcorum, Elhanne Arabum. J. B. 1, p. 532. — Alcanna Arabum. Bell. Itin. 35. — Poutaletsje. Malab. Rhéed. t. 57, p. 117. — En espagnol : *Alhena oriental.* — En anglais : *Alcanna ; Alhenna ; Broad-Leaved Egyptian Privet.* — Variété épineuse.

Caractères génériques des Hennés. Genre de plantes à fleurs polypétalées, qui semble se rapprocher du Macqui et des Millepertuis par ses rapports, et comprenant des arbrisseaux exotiques, à feuilles simples et opposées, et à fleurs quadrifides, octandriques, disposées en panicules terminales. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Un calice quadrifide ; quatre pétales ;*

huit étamines; capsule globuleuse à quatre loges polyspermes, surmontée par le stylet persistant.

Caractères particuliers. Sans épines, feuilles comme sessiles, ovales, aiguës des deux côtés. (Vivace.)

Histoire naturelle. Le nom *Lawsonia* a été donné à cet arbrisseau en l'honneur d'un horticulteur anglais très-distingué, appelé Guillaume Lawson. Il est originaire des Indes-Orientales, de la Perse, de l'Arabie et de l'Égypte; mais un professeur célèbre, M. Desfontaines, l'a observé sur les côtes de Barbarie, et j'en ai trouvé beaucoup de pieds à l'île de Cuba, et à Saint-Domingue où on le nomme vulgairement Réséda, parce qu'il en a l'odeur; il vient très-bien de bouture; on le cultive aux Indes-Orientales comme objet de commerce, à cause de la propriété que ses feuilles ont de teindre en un jaune rougeâtre, ou une couleur orangée. Les habitans du pays où croît cet arbrisseau sont dans l'usage, surtout les femmes, dit Lamarck, de se peindre les ongles et même le bout des doigts, et quelquefois les cheveux, ainsi que certaines parties du visage, avec les feuilles de cet Henné. M. Desfontaines assure que, pour cela, il suffit d'écraser ces feuilles, et de les appliquer en manière de cataplasme sur les parties qu'on veut peindre. Forskhal (Fl. Ægypt., p. LV), dit qu'on fait sécher ces feuilles, qu'on les réduit en poudre et qu'on y mêle du sable pour l'atténuer davantage. Cette poudre se conserve ou se vend pour l'employer aux usages déjà indiqués; on l'humecte et on en fait une pâte quand on veut s'en servir.

Caractères physiques. Le Henné est un arbrisseau

de huit à douze pieds de hauteur, ayant en quelque sorte le port d'un grenadier, mais dont les rameaux sont étendus de tous côtés, et non droits; son bois est dur, et l'écorce de son tronc est ridée; ses rameaux sont glabres, très-branchus, feuillés, légèrement tétragones vers leur sommet, et les latéraux sont aigus, roides, quelquefois piquans comme des épines; les feuilles sont petites, opposées, ovales, pointues aux deux bouts, entières, presque sessiles, vertes et glabres des deux côtés; elles n'ont guère plus d'un pouce de longueur, et souvent elles ont moins, surtout sur les grands individus; les fleurs sont petites, blanches ou d'un blanc jaunâtre, très-odorantes, et disposées en panicules branchues et terminales; les ramifications des panicules sont opposées, menues et quadrangulaires; le calice est glabre; les pétales sont ouverts et les étamines sont beaucoup plus longues que les pétales; les capsules sont de la grosseur des grains de poivre, ou des petits pois ronds d'Europe.

Analyse chimique. Toutes les parties du Lawsonia sont âpres au goût; on leur distingue même une saveur amère et acidule; elles fournissent une matière colorante rougeâtre.

Propriétés médicinales. Au rapport de Rhéede les feuilles du Lawsonia infusées dans du lait, et prises en potion, empêchent le sommeil des léthargiques. Les feuilles, les fleurs, l'écorce, les racines, font un bain anti-spasmodique employé contre l'épilepsie et les autres maladies nerveuses. On emploie aussi la racine comme masticatoire. Les Malabarois, les Persans, les Arabes et les Égyptiens prétendent que l'huile dans laquelle

ont infusé toutes les parties du Lawsonia, étant employée en frictions sur les tempes et sur le front, agit comme révulsive dans la frénésie et les autres affections inflammatoires du cerveau. On regarde la racine comme vermifuge. Je ne puis citer pour ces faits que le témoignage avéré des différens auteurs; mais, pour ce qui m'est personnel, je puis assurer que les feuilles de Henné, prises en infusion et administrées en injection, par décoction, sont convenables dans les affections hystériques.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT QUATRE-VINGT-SEIZE.

Le dessin est de grosseur naturelle.

1. Fleur grossie.
2. Calice séparé.
3. Etamines toujours insérées par paires.
4. Fruit entier de grandeur naturelle.
5. Fruit coupé transversalement.
6. Graine.

VINGT-CINQUIÈME

ET DERNIÈRE CLASSE.

DES PLANTES PROPRES A CALMER L'IRRITATION OU A ÉTEINDRE LA SENSIBILITÉ DES ORGANES GÉNITAUX FÉMININS.

Plantes dites *Anti-Hystériques*, ou réfrigérantes directes ou sédatives de l'utérus et de ses annexes.

*

SOMMAIRE.

*

On qualifiait autrefois du nom d'*Anti-hystériques*, ou simplement *Hystériques*, les remèdes qu'on ordonnait contre les vapeurs, affection douloureuse, existant véritablement, mais qui fut long-temps l'apanage du bon ton et de la bonne société, par suite d'une vie molle et sédentaire, et le triste résultat de veilles prolongées aux dépens d'un sommeil réparateur. Dans les accès de vapeurs on prescrivait tour à tour, et suivant l'indica-

tion voulue, le castoreum, le camphre, l'assa-fœtida, l'huile de succin, l'eau de fleurs d'oranger, l'eau de mélisse, les odeurs fétides, telles que celles de papier brûlé, des plumes roussies, de la corne, du cuir, jetés également sur des charbons; l'eau de luce, les gouttes et le sel d'Angleterre, etc. (*Voyez* classe des Anti-Spasmodiques, vol. V, p. 181.)

On appelle généralement aujourd'hui médicamens hystériques ou emménagogues ceux qui sont doués de vertus excitantes; j'ai cru devoir, par opposition, consacrer la dénomination d'Anti-Hystériques aux plantes douées de propriétés émollientes, réfrigérantes ou sédatives de l'organe utérin. J'ai cru pouvoir établir ainsi mes vingt-cinq divisions d'après les propriétés des plantes qui ont été employées pendant de longues années par les praticiens et les naturels des Antilles, et afin d'éviter des recherches, et un choix difficile aux jeunes médecins et aux pharmaciens qui se destinent à exercer aux colonies, et aux propriétaires d'habitations qui, contraints par les lois d'avoir chez eux une pharmacie à l'usage des cultivateurs de leurs terres, aiment, par goût et par humanité, à donner les premiers secours en attendant la visite du médecin.

L'art de guérir, à bien prendre, consiste à produire à temps de l'excitation, ou à calmer un excès d'irritation. Les naturels étalent moins d'érudition que nous, ils sont de meilleure foi en apportant à leur malade la branche d'arbre ou de fleurs qui doit les guérir. Maintenant, hélas!.... Mais je sortirais de mon sujet. Revenons au mode d'action de la classe des Anti-Hystériques.

Les Anti-Hystériques, selon nous, agissent en calmant une trop vive exaltation de l'appareil utérin. Qu'on veuille bien attribuer à une plante une vertu *émolliente* au lieu de consentir à l'appeler *réfrigérante*, il faut avouer que c'est jouer sur les mots ; car que veut le médecin qui est appelé dans un cas d'aménorrhée par spasme nerveux ou par congestion utérine? Ne doit-il pas chercher à diminuer l'orgasme, à éteindre ce feu dévorant, à émousser ces titillations agaçantes qui se font éprouver au vagin et à ses annexes? Or le but, dans ce cas, n'est-il pas d'apaiser cette exaltation, de modérer la diathèse inflammatoire, de calmer le prurit insupportable ? C'est un soulagement qu'opèrent toujours l'application des demi-bains, et des injections faites avec la décoction des espèces dites *Anti-Hystériques réfrigérantes ou sédatives.*

Studio doctor, experientiâ medicus.

NYMPHE LOTHOS.

(*Anti-Hystérique sédative.*)

Synonymie. Vulg. Volet, Salade. Nymphæa lotus. — Lin. Polyandrie monogynie. Jussieu, famille des Morènes. — Tournefort, classe des Rosacées. — Nymphæa foliis cordatis, dentatis. Flor. Zeyl. 194. — Nymphæa foliis amplioribus profundè crenatis, subtùs urceolatis. Brown. Jam. 343. — Nymphæa indica, flore candido, folio inamoitu serrato. Sloan. Jam. 120. Hist. 1, p. 252. — Lothus Ægyptia. Rhéed. Mal. 11, p. 51, tab. 26. — Ambel.

Caractères génériques des Nénuphars. Genre de plantes unilobées, à fleurs polypétalées, de la famille des Morènes, qui a de très-grands rapports avec les Nélumbos, comprenant des herbes tant indigènes qu'exotiques, toutes aquatiques, dont le caractère essentiel est d'avoir : *Un calice à quatre ou cinq folioles; une corolle polypétale; point de style; une baie supérieure*

Gabriel Sculp.

NYMPHE LOTHOS.

à plusieurs loges, couronnée par un stigmate orbiculaire.

Caractères particuliers. Feuilles cordiformes dentées.

Histoire naturelle. La Nymphe Lothos croît en Egypte dans les ruisseaux formés par le Nil et qui traversent les terres.

Ces flottantes forêts couvrent le sein de l'onde.
Racine.

Elle croît aussi en Amérique et dans les Indes.

Les Pontédérias et la Nymphe fleurie
D'une fraîche bordure entourent la prairie.
Béranger.

Que le plan de la nature est admirablement conçu et sagement exécuté! « Certaines plantes, dit Bernardin de Saint-Pierre, sont formées pour éclore à la surface de l'eau; telles sont les roses blanches des *Nymphæa* qui flottent sur les lacs, et se prêtent aux divers mouvemens des vagues sans en être mouillées, au moyen des tiges longues et souples auxquelles elles sont attachées! D'autres, les fleurs de la *Valisniera*, sont encore plus artistement disposées : elles croissent dans le Rhône, et elles y auraient été exposées à être inondées par les crues subites de ce fleuve, si la nature ne leur avait donné des tiges formées en tire-bouchon, qui s'allongent tout-à-coup de trois à quatre pieds!!! Et certains hommes sont assez malheureux pour douter d'une Providence! »

Les anciens Égyptiens, dit Lamarck, peu familiers avec les phénomènes de la nature, et pour qui tout était merveille, avaient remarqué que la fleur de la Nymphe Lothos, jusqu'à son entier épanouissement, sortait de dessous l'eau au lever du soleil, et qu'elle s'y replongeait à son coucher. Ils imaginèrent en conséquence qu'il y avait entre cette plante et l'astre du jour des rapports mystérieux :

Car le Lothos, dont la pudique fleur
Ouvre en tremblant son calice bleuâtre,
Au dieu du jour dont elle est idolâtre,
Le pleure absent ; aussitôt qu'il a lui,
Du fond des eaux lève sa tête humide ;
Et jusqu'au soir prenant l'astre pour guide,
Au sein des flots se replonge avec lui.

CAMPENON.

Les Égyptiens la lui consacrèrent et représentèrent souvent le soleil en ce petit haras assis sur cette fleur ; de là vient aussi la coutume de la placer sur la tête d'Osiris, sur celle d'autres divinités, sur celle même des prêtres qui étaient à leur service. Les rois d'Egypte, affectant les symboles de la divinité, se sont fait des couronnes de cette fleur ; elle est aussi figurée sur les monnaies, tantôt en bouton, tantôt épanouie ; on la voit avec sa tige, comme un sceptre royal, dans la main de quelques idoles.

« C'est du mot grec *Numphè*, littéralement *jeune mariée*, mais qui désignait également les divinités inférieures des forêts, des montagnes, des eaux, que dérive le mot de *Nymphæa*. Une de ces nymphes, amou-

reuse d'Hercule et morte de jalousie, fut, suivant une fable rapportée par Pline, métamorphosée en cette belle plante; c'est à cause de cela qu'on appelait aussi quelquefois le *Nymphæa* blanc *Heracleon.* Le nom de Nénuphar n'est qu'une assez légère altération de celui de *Nilufar* (*Naufar.* Forsk.) que porte le même végétal dans la langue arabe. » (MM. Marquis et Loiseleur-Deslonchamps. D. D. S. M.)

On mange les racines de la Nymphe Lothos pendant près de trois mois de l'année, soit crues ou plutôt cuites à l'eau, ou dans le bouillon. Prosper Alpin prétend qu'avec les semences on fait du pain dans certains cantons de l'Égypte; c'est aussi l'assertion d'Hérodote et de Théophraste. (Enc.)

Caractères physiques. C'est ici le fameux Lothos dont les fleurs sont tant renommées dans la mythologie des anciens, et dont les racines méritent une considération bien plus particulière; cette plante ressemble beaucoup au Nénuphar blanc; sa fleur est à peu près la même, blanche, mais un peu plus grande et bleuâtre en dessous. Le Lothos diffère du Nénuphar par ses feuilles dentées; ses racines, différentes des racines des autres espèces, sont grosses, oblongues, charnues, noires au dehors, jaunes en dedans, d'une saveur douce, un peu astringente, de la grosseur d'un œuf de poule; elles sont chargées d'un grand nombre de filamens fibreux, très-fins et blancs; les feuilles sont de même grandeur que celles du *Nymphæa alba* et de la même forme, en cœur, mais dentées à leur circonférence, lisses en dessus, mais veloutées avec de grosses nervures en dessous; parmi les nervures les premières sont

disposées en rayons de parasol ; elles sont ensuite alternes le long de la principale côte ; chaque nervure en particulier est simple jusque vers son milieu, ensuite elle se ramifie, et se bifurque ; les pétioles, ainsi que les pédoncules, sont glabres, cylindriques ; ses fleurs sont odorantes, d'une blancheur éclatante, fouettée de bleu d'azur ; chacune d'elles est composée d'un calice à quatre folioles ovales, marquées de cinq à six stries longitudinales ; les pétales sont nombreux, d'inégale grandeur et placées sur plusieurs rangs, au moins de quinze à vingt à chaque rang ; quelques-uns, surtout ceux de l'intérieur, prennent une teinte jaunâtre vers leur sommet ; les étamines sont en grand nombre, de différente grandeur ; les filamens sont larges, pétaliformes, et présentent l'anthère comme collée à leur sommet dans toute sa longueur, divisée en deux parties, striée, au moins aussi longue que les filamens ; l'ovaire est globuleux, couronné par le stigmate sessile ; il lui succède une capsule sèche arrondie, remplie de petites semences globuleuses, noirâtres, placées dans autant de loges qu'il y a de rayons au stigmate. (Enc.)

Analyse chimique. *Voyez* celle de la Nymphe blanche (vol. VIII, pl. 574).

Propriétés médicinales. On emploie les racines de la Nymphe Lothos dans les tisanes rafraîchissantes que l'on prescrit dans les inflammations du bas-ventre, telles que cystite, néphrite, métrite, entérite, etc., dans les fièvres ardentes et les insomnies, enfin toutes les fois qu'il s'agit de tempérer l'impétuosité du sang et l'énergie vitale. C'est dans cette intention que, pour calmer

l'orgasme et l'irritabilité de l'utérus dans la nymphomanie et l'hystérie, on prescrit à l'intérieur le sirop qu'on obtient de ses fleurs, et des injections faites avec la décoction de son feuillage. On vante beaucoup le sirop comme anti-hystérique, et comme propre à ralentir le désir du coït.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT QUATRE-VINGT-DIX-SEPT.

Le dessin est réduit au sixième de sa grandeur.

1. Fruit entier réduit au tiers.
2. Le même coupé verticalement pour voir les graines.

PONTÉDAIRE DES RIVIÈRES.

(*Anti-Hystérique sédative.*)

Synonymie. Vulg. Glayeul bleu. — Sonzé Aquatique. — Pontederia cordata. Lin. Hexandrie monogynie. — Jussieu, famille des Narcisses. — Pontederia foliis cordatis; floribus spicatis. Lam. Illust. Gen. 225. — Gladiolus lacustris virginianus, cæruleus, sagittæfolio. Petiv. Gazoph. vol. 1, tab. 1, fig. 12. — Sagittæ similis plantæ palustris virginiana; spicâ florum cæruleâ. Moris. — Plantagini aquaticæ quodammodo accedens; floribus cæruleis hyacinthi spicatis. Pluken. Mant. 152, tab. 349, fig. 2. — Sagittaria foliis lanceolatis ovatis. D. — En malabarois : *Carim-Gala.*

Caractères génériques des Pontédaires. Genre de plantes unilobées, à fleurs incomplètes, liliacées, de la famille des Narcisses, qui a des rapports avec les Hypoxis, et comprend des herbes aquatiques, exotiques à l'Europe, dont les feuilles, tant radicales que caulinaires, sont disposées en gaine, souvent sagittées, et les fleurs en épi ou en une sorte d'ombelle terminale, munie d'une spathe. Le caractère essentiel de ce genre

Théodore Descourtilz Pinx. Gabriel Sculp.

PONTÉDÉRIE DES RIVIÈRES.

est d'avoir : *Une corolle monopétale, à six divisions, formant deux lèvres; six étamines, dont trois insérées au sommet du tube de la corolle, trois autres vers son milieu; une capsule à trois loges.*

Caractères particuliers. Feuilles cordées; fleurs en épis.

Histoire naturelle. Cette belle Pontédaire croît dans les lieux inondés de la Virginie, dans toutes les savanes humides, sur le bord des rivières limpides et peu courantes des Antilles, et dans

... Le fond de ces marais bourbeux,
Repaire des serpens, d'insectes venimeux.
Dulard, *Merv. de la Nat.*

Dans la sauvage abondance des rives fertiles de l'Esterre (rivière de Saint-Domingue), de ce fleuve qui coule lentement ses eaux limpides, où surnagent des squelettes de pins descendus des montagnes par les avalanches, et qu'on prendrait pour des Crocodiles nageant à fleur d'eau, on admire des îles flottantes de Pontédéries, de Pisties, de Nénuphars et de Glayeuls de diverses couleurs; retraite des poules d'eau, des crabiers et des jakanas, qui se jouent sur ces vaisseaux de feuillage et de fleurs.

Là, s'ouvre dans le roc une grotte enfoncée,
De mousse, de glayeuls et de joncs tapissée.
De Saint-Ange.

Tout est intéressant pour l'amant de la nature, qui se plaît à admirer, dans l'enthousiasme de son humble passion, que les *esprits forts* appellent *puérile*, que les

graines des plantes aquatiques, comme l'a observé Bernardin de Saint-Pierre, sont de formes qui conviennent aux lieux où elles doivent naître ; elles sont toutes construites de la manière la plus propre à voguer ; il y en a de façonnées en bateaux, bacs, pirogues, simples et doubles ; et les premiers hommes ont probablement appris l'art de voguer d'après les modèles de la nature, dont nous ne sommes, dans nos prétendues inventions, que de faibles imitateurs ; est-ce le hasard qui donne aux plantes des montagnes des cannelures à leurs feuilles pour recevoir l'eau des pluies nécessaire à leur végétation, tandis qu'elle ôte ces cannelures aux feuilles aquatiques qui n'en ont pas besoin, témoins les feuilles lisses et en lames de poignard du Glayeul, celles planes des *Nymphæa*? Les joncs des montagnes sont, par la même raison, pourvus de cannelures, et ceux du bord des eaux n'en ont point ; l'Aloës de rocher a ses feuilles creusées en échoppe, l'Aloës d'eau les a pleines ! Pourquoi ne pas vouloir reconnaître dans ces merveilles une preuve incontestable de la sage prévoyance du Créateur ?

Caractères physiques. Cette Pontédaire s'élève au moins à deux pieds de hauteur ; on la distingue à ses fleurs bleues en épi, et à ses feuilles en cœur ; ses tiges sont droites, épaisses, cylindriques, feuillées, garnies à leur base de feuilles longuement pétiolées, ovales, fortement échancrées en cœur à leur base, obtuses, longues de quatre à cinq pouces, larges de deux ou trois, très-glabres, épaisses, un peu crénelées, munies de nervures latérales, parallèles, qui se courbent en arc, et vont aboutir au bord des feuilles ; la feuille caulinaire

a son pétiole en gaîne jusque vers la moitié et plus; il enveloppe la tige et imite une spathe : cette feuille est rarement crénelée, quelquefois un peu sinuée ; il arrive aussi qu'elle se divise assez profondément en plusieurs lanières fort inégales, comme si elle se déchirait par son extension.

Les fleurs sont disposées en un épi serré, cylindrique, obtus, long de deux à trois pouces, sortant d'une spathe courte, aiguë; la corolle est d'un beau bleu, et présente l'apparence d'une fleur labiée, dont la lèvre supérieure offre intérieurement une très-belle tache jaune. Les trois étamines supérieures sont saillantes en dehors ainsi que le pistil; l'ovaire est petit, supérieur, enveloppé par la base du tube de la corolle, et même faisant corps avec lui, de sorte qu'on pourrait rigoureusement le regarder comme inférieur.

Analyse chimique. *Voyez* ci-dessus l'analyse de la Nymphe blanche (vol. VIII, pl. 574.)

Propriétés médicinales. Dans les colonies on reconnaît aux Pontédaires toutes les propriétés communes aux *Nymphæa*, et on les prescrit les unes à défaut des autres, dans les mêmes maladies. Par exemple on fait avec les fleurs un sirop rafraîchissant qu'on prescrit pour diminuer l'orgasme utérin. Les matrones et les praticiens eux-mêmes recommandent en epythème sur le front les feuilles fraîches de Pontédérie dans les céphalalgies qui accompagnent ou précèdent les fièvres, et dans les cas de ce qu'on appelle vulgairement *coups de soleil*. Pour cet effet les matrones maintiennent sur la tête du patient un flacon renversé rempli d'eau ; le calorique exhalé du

cuir chevelu déplace autant de gouttes d'eau qu'il s'élève de bulles d'air, et lorsqu'il ne s'en dégage plus, elles annoncent gravement que l'opération est achevée, et elles couvrent la tête et surtout le front de feuilles fraîches de Pontédérie et de Nymphæa, si le malade est à portée d'une rivière, ou de feuilles de Bananier dans le cas contraire. On les renouvelle souvent, et on les retire couvertes d'une transpiration utile. On prescrit la décoction des racines de Pontédérie dans les gonorrhées; d'autres personnes préfèrent le suc propre à la dose de deux onces.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT QUATRE-VINGT-DIX-HUIT.

Le dessin est réduit au tiers.

1, 2. Fleur entière.
3. Corolle ouverte, avec la situation des étamines et du pistil.
4. Etamine séparée.

Theodore Descourtilz Pinx. Gabriel Sculp.

NELUMBO DE LA JAMAÏQUE.

NÉLUMBO DE LA JAMAIQUE.

(Anti-Hystérique sédative.)

Synonymie. Nélumbo des Indes.—Nelumbo Indica. Lin. Polyandrie monogynie.—Jussieu, famille des Morènes.—Tournefort, classe des Rosacées.—Nelumbo foliis planis integerrimis, bisinuatis; sinubus oppositis, centro mucronatis. Lam. Illust. Gen. pl. 453.—Nymphæa indica faba ægyptia dicta, flore incarnato.—Nelumbo Zeylonensium. Herm. Parad. p. 205.—Nymphæa (Nelumbo) foliis peltatis, undique integris. Lin. Syst. Veg. 491.—Nymphæa foliis orbiculatis peltatis, subtùs radiatis. Brown. Jam. 243.—Nymphæa fabifera indica paludibus gaudens; foliis umbilicatis, amplis; pediculis spinosis; flore roseo purpureo. Pluk. Alm. 267, tab. 322, f. 1.—Nymphæa Maderaspatana Nasturtii indici scutato folio solidiori, venis atris, pediculo spinulis asperato. Phyt. tab. 207, fig. 5.—Tamara-Bem-Tamara. Rhéed. Malab. 11, p. 59, tab. 30.

Caractères génériques des Nélumbos. Genre de plantes unilobées à fleurs polypétalées, de la famille des Morènes, qui a de très-grands rapports avec les Nénu-

phars, comprenant des herbes exotiques, aquatiques; et dont le caractère essentiel est d'avoir : *Un calice composé de quatre ou cinq folioles; une corolle polypétale; un ovaire presque supérieur, tronqué à son sommet; plusieurs styles simples.* (Poiret.)

Caractères particuliers. Feuilles en bouclier, entières de tout côté. Les semences, même avant la germination, contiennent déjà des feuilles parfaites.

Histoire naturelle. « Le Nélumbo de la Jamaïque, espèce de Lothos, disent MM. Loiseleur-Deslonchamps et Marquis, n'a pas moins été révéré dès les temps les plus anciens à la Chine, au Thibet, aux Indes, qu'en Égypte; il est fameux sous le nom de *Tamara* dans les livres sacrés et dans les anciennes poésies des Indiens. Ses fleurs sont les yeux de Wischnou; c'est en voguant sur une feuille de Lothos que Brama traverse l'abîme immense; une fleur sert de nacelle à Laksmi, déesse de l'abondance; la plante déjà presque toute formée dans la semence du *Nelumbium*, le lui avait sans doute fait consacrer; ses larges feuilles servaient jadis d'éventails aux femmes de l'Inde, et les bracelets qu'elles se faisaient de ses fleurs agréablement odorantes étaient leur plus chère parure. »

Les racines du Nélumbo sont très-bonnes à manger, et, dans certains pays de l'Égypte et des Antilles, on prépare les feuilles et les racines pour la nourriture journalière. Si on coupe transversalement les tiges du Nélumbo des Indes, qui est le même que celui de la Jamaïque, on y remarque cinq ou six trachées longitudinales d'où découle une liqueur blanche épaisse, qui

se durcit à l'air et s'allonge, dit M. Poiret, comme des fils d'araignée.

Il paraît que l'usage des racines de Nélumbo était interdit dans certaines circonstances, aux prêtres d'Égypte, et que Pithagore, à leur imitation, défendit à ses disciples également superstitieux, de manger la fève du Nélumbo. Selon de Paw on ne trouve plus le Nélumbo en Egypte parce qu'on ne l'y cultive plus dans les eaux, comme on le fait encore en Chine.

On se plaît à reconnaître au Nélumbo les vertus réfrigérantes et anti-aphrodisiaques qu'on a bénévolement accordées aux Nénuphars; mais l'usage alimentaire qu'en font les Tartares et les paysans suédois, comme l'observe judicieusement M. le docteur Loiseleur-Deslonchamps, n'a jamais diminué leurs facultés propagatrices.

Caractères physiques. De toutes les plantes qui ornent la surface des lacs, dit M. Poiret, celle-ci est sans contredit une des plus remarquables et des plus belles; elle a beaucoup de rapports avec les Nénuphars, mais ses fleurs sont beaucoup plus grandes; j'ai d'ailleurs remarqué, dans l'explication des caractères génériques, en quoi ces deux genres différaient. Cette plante a de très-grosses racines charnues, fistuleuses, blanchâtres, noueuses; de chaque nœud s'élèvent autant de tiges simples, cylindriques, creuses, vertes, ponctuées; ces tiges sont de véritables pétioles ou des pédoncules, selon qu'ils supportent une feuille ou une fleur; ces tiges sont nues, ponctuées et couvertes de poils courts; l'extrémité de chaque pétiole s'épanouit en une grande feuille ombili-

quée, épaisse, luisante et en forme de bouclier, très-entière, échancrée et rétrécie vers son milieu de chaque côté, ayant dans le milieu de chaque échancrure une espèce de pointe à large base; les pédoncules sont également terminés par une fleur solitaire, grande, couleur de rose pourpre, d'une odeur agréable, approchant de celle de l'anis; le calice est composé de cinq folioles colorées, peu différentes des pétales; la corolle est composée d'un grand nombre de pétales placés sur plusieurs rangs, et d'inégale grandeur; ils sont larges, ovales, un peu aigus, très-ouverts, renfermant l'ovaire dans leur centre; il est supérieur, tronqué, turbiné, épais, contenant dans sa substance un grand nombre de semences ovales, qu'on doit regarder comme autant d'ovaires particuliers, contenus dans un réceptacle commun; chacun de ces ovaires est surmonté par le style qui persiste; les semences sont charnues, blanches, aussi tendres que les noyaux des amandiers, revêtues d'une écorce dure et coriace.

Analyse chimique. La racine du Nélumbo est amère et astringente; le sulfate de fer noircit son infusion, ce qui décèle un principe astringent. On retrouve ces mêmes produits dans l'extrait, plus un sel; la racine broyée et appliquée sur la peau, agit comme rubéfiante; les fleurs contiennent un peu de gomme narcotique et beaucoup de mucilage.

Propriétés médicinales. Un préjugé répandu cherche à prouver que l'usage prolongé du sirop de Nélumbo prive entièrement l'homme de ses facultés viriles, et amortit chez la femme les sensations. On l'emploie pour guérir les insomnies érotiques, et pour conserver et per-

fectionner l'action des cordes vocales chez les chanteurs. Mais c'est en vain que les pieux cénobites et les vierges des monastères espéreraient trouver dans l'usage prolongé du sirop de Nélumbo ou de Nénuphar, une sauvegarde assurée de la chasteté; l'inefficacité de ce moyen doit leur faire préférer, dans l'intérêt de leur santé que ce moyen peut altérer, une ressource morale contre laquelle seule viennent se briser les flots impétueux des passions. On a vanté les propriétés des racines et des graines de Nélumbo contre la dysenterie, la leucorrhée, la blénorragie, la néphrite, en raison de leurs principes astringens; tandis que la vertu émolliente des fleurs les fait prescrire dans la toux parce qu'elles sont aussi légèrement narcotiques. On prescrit le suc ou la décoction des racines, et l'eau distillée des fleurs.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CINQ CENT QUATRE-VINGT-DIX-NEUF.

Le dessin est réduit au quart.

1. Coupe du fruit du Nélumbo.
2. Graine dont la coque est enlevée d'un côté.
3. Coupe transversale de la graine.

FLUTEAU A FLEURS JAUNES.

(Anti-Hystérique sédative.)

Synonymie. Vulg. Salade, Limnocaris; Damasonie. — Plantain d'eau. — Alisma flava. Lin. Hexandrie polyginie. — Tournefort, classe des Renoncules. — Jussieu, famille des Joncs. — Alisma foliis ovatis nervosis, peduneulis umbellatis versus florem incrassatis, fructibus simplicibus. Lamark. Damasonium maximum, plantaginis folio, flore flavescente, fructu globoso. Plum. Spec. 7. — Burm. Amer. 1, t. 115. Tourn. 257. — Plantago aquatica globosa. D. — Limnocharis Emarginata, de Humboldt, t. 1, pl. 34.

Caractères génériques des Fluteaux. Genre de plantes unilobées, de la famille des Joncs, qui se rapproche des Fléchières et des Butomes par ses rapports, et qui comprend des herbes aquatiques dont les feuilles sont simples, ovales ou lancéolées, et dont les fleurs viennent en ombelle, ou sont paniculées et verticillées. Le caractère essentiel de ce genre est d'avoir : *Calice à*

Théodore Descourtilz, Pinx. Gabriel Sc.

FLUTEAU À FLEURS JAUNES.

six divisions profondes, les trois intérieures plus grandes, colorées; six étamines; styles nombreux; autant de capsules comprimées, monospermes dans le Fluteau et polyspermes dans le Damasonium.

Caractères particuliers. Feuilles ovales, aiguës; pédoncules à ombelle; fruit globuleux. (Amér. Mérid. Vivace.)

Histoire naturelle. Ce Fluteau croît aux Antilles et communément à Saint-Domingue, le long des ruisseaux et des fleuves, ou dans les marais. Le mot *Limnocharis* donné par M. de Humboldt, vient de *limne*, boue, et de *kairô*, je me réjouis; en effet on rencontre cette plante aquatique partout où

Un fleuve, entrecoupé de joncs et de roseaux,
D'un cours lent et paisible y promène ses eaux.
Colardeau.

Il est malheureux que le séjour des marais soit malsain, et que les habitations placées auprès des étangs ou des eaux dormantes, aient les inconvéniens d'un air insalubre, et l'incommodité de légions d'insectes qui prennent naissance dans la vase, qui, aux premiers jours du printemps,

Peuple l'air et les eaux, fait sur les marécages
De moucherons légers voler mille nuages.
Castel.

Car rien d'aussi attrayant qu'un vallon situé auprès d'un étang, où le botaniste surtout trouve d'amples ré-

coltes, le chasseur poursuit du gibier de toute espèce, et le patient pêcheur amorce les habitans de l'onde.

Les cendres des Fluteaux, des Nymphæas, et des Songes, autre espèce de Nymphæa commune à l'île de France, donnent du verre de différentes couleurs.

Caractères physiques. Cette plante paraît s'éloigner des autres Fluteaux par la forme de son fruit; sa racine est composée de fibres menues, blanchâtres et nombreuses; elle pousse de son collet dix ou douze pétioles longs presque d'un pied et demi, glabres, épais, tendres, fongueux à l'intérieur, carenés ou anguleux en devant, soutenant chacun une feuille ovale ou elliptique, longues d'environ six pouces, molle, glabre, d'un beau vert, avec un côté large, et carenée, et neuf nervures qui se réunissent à son sommet en un point ombiliqué et noirâtre; les tiges sont nues, simples, de même forme, épaisseur, consistance et grandeur que les pétioles des feuilles; elles se terminent chacune par une ombelle simple, composée de pédoncules nombreux, uniflores, trigones, longs presque de deux pouces, et qui vont en s'épaississant vers leur sommet; chaque fleur a un peu plus d'un pouce de diamètre; elle consiste en un calice de trois folioles vertes et concaves, en trois pétales jaunes et ouverts, en beaucoup d'étamines courtes, dont les anthères sont jaunes, et en un ovaire supérieur, arrondi (à stigmate épais et sessile). Le fruit est une capsule globuleuse, comprimée comme celles des Althea; divisée en dix loges qui renferment des semences réniformes, roussâtres et velues.

Analyse chimique. La racine contient : huile volatile

épaisse ; résine d'un jaune clair ; matière extractive brune et amidon. (Juch. Rep.)

Propriétés médicinales. Ne voulant point adopter exclusivement l'opinion peut-être exagérée des réformateurs qui nient aux plantes des propriétés constatées par des millions d'individus, je me contenterai d'indiquer ici les vertus que les naturels des Amériques ont de tout temps reconnues au Limnocharis, qu'on emploie dans tous les cas d'inflammation locale. Les fleurs en infusion édulcorée, au rapport de Rhéede, se prescrivent contre la dysurie, et pour modérer la toux et les vomissemens spasmodiques. La décoction des racines, au contraire, arrête les flux immodérés d'urine dans le diabètes, et celui muqueux dans la leucorrhée ; tandis qu'on fait grand cas de l'huile dans laquelle on a fait frire ses racines, en embrocation contre les hémorroïdes. L'infusion des fleurs en injection et prise au dedans, convient dans la nymphomanie et dans les autres affections hystériques qui proviennent de sur-excitation de l'utérus.

EXPLICATION DE LA PLANCHE SIX CENT ET DERNIÈRE.

Le dessin est réduit au huitième de sa grandeur.

1. Fleur entière.
2. Etamine stérile.

3. Etamine fertile.
4. Fruit avec folioles du calice.
5. Capsule séparée.
6. Graine de grosseur naturelle.
7. La même vue au microscope et coupée verticalement pour l'examen de l'embryon.

FIN.

TABLE

DES MATIÈRES CONTENUES DANS LE HUITIÈME ET DERNIER VOLUME.

Cent trente-quatrième livraison.

	Planches.	Pages.
Sommaire des espèces résolutives.		1
Pédiveau sagitté.	533	4
Brosime de la Jamaïque.	534	9
Igname élevée de la Martinique.	535	14
Taminier bicolor de la Martinique	536	18

Cent trente-cinquième livraison.

Igname ailée cultivée.	537	21
Anguine corniculée Cératosanthe.	538	25
Jacquier découpé.	539	28
Baquois odorant cultivé.	540	37

Cent trente-sixième livraison.

Houque sorgho.	541	41
Panic cultivé.	542	47
Houque à épis	543	52
Maïs cultivé.	544	56

Cent trente-septième livraison.

	Planches.	Pages.
Quamoclit Patate.	545	70
Variétés de la Patate.	546	88
Riz cultivé.	547	89
Indigo bâtard ou sauvage.	548	97

Cent trente-huitième livraison.

Maranta de l'Inde.	549	101
Acacie baie à ondes à chatons.	550	107
Amaryllis Saint-Jacques.	551	113
Crinole d'Amérique.	552	118

Cent trente-neuvième livraison.

Dolic à crochets.	553	122
Dolic tubéreux.	554	127
Baselle rouge.	555	131
Pancrais des Antilles.	556	135

Cent quarantième livraison.

Liseron Quamoclit à larges fleurs.	557	139
Haricots comestibles des Antilles.	558	143
Suite des Haricots comestibles des Antilles.	559	147
Akésie d'Amérique.	560	154

Cent quarante-unième livraison.

Sommaire des Aphrodisiaques.		158
Angrec Vanille aromatique.	561	165
Muscadier aromatique.	562	172
Amome Gingembre.	563	182
Cafeyer Arabique.	564	190

Cent quarante-deuxième livraison.

Laurier Canellier.	565	202
Giroflier Aromatique.	566	214

	Planches.	Pages.
Evodie Raven-Sara	567	223
Winterane (Canelle blanche).	568	229

Cent quarante-troisième livraison.

Moureiller piquant (*V*. Brin d'amour.).	569	234
Ginseng à cinq feuilles.	570	238
Truffe blanche des Antilles.	571	245
Agaric nivéeux à lames noires.	572	249

Cent quarante-quatrième livraison.

Sommaire des Anti-Aphrodisiaques.		254
Jusquiame épineuse à feuilles d'Orvale. . . .	573	256
Nymphe blanche à feuilles bicolores crénelées.	574	262
Hyptis verticillée.	575	268
Hyptis à fleurs en tête.	576	272

Cent quarante-cinquième livraison.

Sommaire des Emménagogues.		276
Aristoloche bilobée à longues racines. . . .	577	279
Trichilie à trois folioles.	578	284
Laurier Avocat.	579	288
Scirpe odorant à racines bulbeuses.	580	295

Cent quarante-sixième livraison.

Hyptis spicifère..	581	300
Véronique frutescente à feuilles de Teucriette.	582	304
Coriope odorante bidentoïde.	583	308
Sensitive à feuilles larges.	584	312

Cent quarante-septième livraison.

Panicaut fétide.	585	317
Panicaut aquatique.	586	321
Coutoubée blanche.	587	325
Anagyre fétide des Antilles.	588	329

Cent quarante-huitième livraison.

	Planches.	Pages.
Nauchée pudique.	589	333
Nauchée de Virginie.	590	339
Nauchée à fleurs en bouclier.	591	343
Matricaire à feuilles d'absinthe.	592	347

Cent quarante-neuvième livraison.

Hypoxis à feuilles de Scorsonère.	593	351
Momordique à feuilles de Vigne.	594	355
Rue d'Orient et des Antilles.	595	361
Henné à fleurs jaunâtres..	596	365

Cent cinquantième et dernière livraison.

Sommaire des Anti-hystériques.		369
Nymphe Lothos.	597	372
Pontédaire des rivières.	598	378
Nélumbo de la Jamaïque.	599	383
Fluteau à fleurs jaunes.	600	388

FIN DE LA TABLE DU HUITIÈME ET DERNIER VOLUME.

AVIS.

Depuis l'impression du troisième volume de cette Flore, entièrement consacré à l'histoire des plantes vénéneuses, et de celles que les naturels proclament comme alexitères, la chimie a fait d'heureuses découvertes pour neutraliser les alcalis végétaux. Je crois de mon devoir de faire connaître à mes lecteurs, 1° que, d'après des expériences multipliées par le savant professeur Orfila, on guérit de l'empoisonnement de l'opium et de toutes les plantes à suc narcotique, s'il en reste encore dans l'estomac, en faisant boire une forte décoction de noix de galle, et en administrant des lavemens composés avec la même substance qui a la propriété de décomposer entièrement l'opium et de neutraliser les effets de la morphine; 2° qu'on peut traiter avec succès l'empoisonnement par l'acide prussique, et par l'acide hydrocyanique par des combinaisons bien supérieures à l'infusion de café, à l'huile de térébenthine et à l'ammoniaque à l'intérieur, depuis que les recherches précieuses du docteur Orfila lui ont fait proposer les moyens rationnels suivans : 1° donner un émétique si l'on croit que l'estomac contienne encore du poison; 2° faire inspirer de l'eau ammoniacale, ou mieux chlorée; 3° pratiquer une saignée, appliquer deux sangsues derrière les oreilles pour combattre les symptômes cérébraux; 4° employer les affusions d'eau froide qui sont très-avantageuses dans ce genre d'empoisonnement. M. le docteur Orfila assure, à moins que la dose de ce poison ne soit très-considérable, que la méthode indiquée triomphera des accidens.

Il est encore un nouveau moyen de neutraliser l'action des alcalis végétaux, qui se trouve indiqué dans la Gazette de Santé du 25 août 1829. « M. Donné, y est-il dit, a communiqué récemment à l'Académie des Sciences les résultats d'expériences sur les alcalis végétaux, la *strychnine*, la *brucine*, la *vératrine*, etc., dont il est parvenu à neutraliser l'action vénéneuse au moyen du *chlore*, de *l'iode* ou du *brome*. Ces substances ingérées séparément, mais à peu de distance l'une de l'autre, se combinent entre elles pour former des *chlorures*, des *iodures*, ou des *bromures*. Les animaux auxquels on donna un grain de *strichnine* pure (dont un demi grain suffit pour causer la mort d'un chien ordinaire) ont toujours été sauvés, quand, immédiatement après, on leur a administré la teinture d'iode récente à la dose de cinq à dix gouttes, trois fois par jour, dans une tasse d'infusion d'ayapana.

NOTE.

Le docteur Chevalier, ancien médecin du roi à Saint-Domingue, ayant déploré, dans son Traité, le peu de développement qu'on avait donné jusqu'alors à la botanique usuelle de l'Amérique, explorée sans méthode, et dont les plantes douées de vertus précieuses étaient ignorées ou peu connues, d'autres dont les descriptions indiquées par les auteurs de matière médicale étaient fausses et imparfaites; le missionnaire Plumier lui-même, quoique très-savant observateur, n'ayant le plus souvent soigné que les descriptions botaniques de la plante sans indiquer ses propriétés pour les arts et pour la médecine, ni ses noms vulgaires (avantage inappréciable pour un Européen qui arrive aux colonies), on fut donc réduit alors à consulter les recettes informes des anciens colons, d'en répéter les essais, et d'en éprouver les vertus dans les hôpitaux, ainsi que le docteur Chevalier l'a fait, d'après le manuscrit d'un habitant philantrope de Saint-Domingue, appelé Minguet, qui exerçait en 1713 les devoirs d'un homme bienfaisant.

Ayant eu à diriger, en 1802 et 1803, plusieurs hôpitaux de Saint-Domingue pendant le séjour que je fis dans cette colonie, c'est muni des Traités pratiques des docteurs Chevalier et Poupée-Desportes (tous deux successivement médecins du roi en Amérique), que j'ai renouvelé et vérifié scrupuleusement l'application des plantes médicinales dont j'ai donné l'histoire dans cette *Flore Pittoresque et Médicale des Antilles*, ayant eu l'attention d'élaguer dans les recettes polypharmaques tout ce que je croyais superflu, et ayant mis tous mes soins à étudier et à seconder les vœux de la nature, et à rapprocher le plus possible l'ancienne théorie de la nouvelle.

Des savans sérieux, partisans de descriptions techniques qui, sans les bienfaits d'une impression douce, laissent l'ame dans un état fatigant de sécheresse, me feront peut-être le reproche d'avoir intercalé des citations poétiques, mais je répéterai avec le docteur Montègre : *Que le Dieu des vers est ami du Dieu de la Médecine,* et qu'il permet de folâtrer avec les fleurs. D'ailleurs des dames de bon goût, et plusieurs critiques célèbres ayant eu l'indulgence de me féliciter sur l'emploi d'agréables coupures qui délassent l'imagination, dussé-je encourir la disgrâce du sexe masculin, je me trouverai toujours très-heureux d'offrir au beau sexe la corbeille de fleurs qui lui appartient, et que je lui ai particulièrement destinée.

J'avais promis de ne pas dépasser le nombre de cent cinquante livraisons ; ma tâche est remplie, et je ne joins ci-après, pour cent cinquante-unième livraison, qu'une table alphabétique française et latine, que je crois indispensable pour éviter des recherches aux lecteurs.

Cependant je dois déclarer que mon intention est de publier incessamment un appendix de texte qui contiendra : 1° la concordance alphabétique des tables Française, Anglaise, Espagnole et Portugaise, Caraïbe, Indoustan, etc. ; 2° celle des systèmes de botanique ; 3° des propriétés médicales, et des maladies qui ont reçu l'application des diverses plantes ; 4° l'histoire succincte des maladies le plus souvent observées dans les pays chauds ; 5° la pharmacopée des Antilles, et de former avec tout cela un petit volume qui fera suite et sera le complément indispensable de la *Flore Pittoresque et Médicale des Antilles.*

C'est ici le moment de remercier de nouveau messieurs les souscripteurs, et M. Labiche, capitaliste loyal et désintéressé, d'avoir bien voulu m'aider dans cette longue et dispendieuse entreprise, puisque, sans leur auxiliaire, j'aurais perdu le fruit de vingt-cinq années d'un travail opiniâtre, que j'aurais eu la douleur de ne pouvoir atteindre mon but avec mes seules

ressources, ma fortune ayant été épuisée par de premières avances, et surtout par des mains mercenaires chargées primitivement de veiller à l'exécution de l'ouvrage, ce qui me réduisait, dans ma détresse, à la triste position de ne former que des vœux stériles pour l'achèvement d'un monument que j'ai consacré à l'Eternel, à mon pays et à l'humanité.

.... On peut, sans s'avilir,
S'abaisser sous les Dieux, les craindre et les servir.
VOLTAIRE, *Sémiramis*.

Qui sert les malheureux sert la Divinité.
GUIMON DE LATOUCHE.

FIN

DE LA FLORE PITTORESQUE ET MÉDICALE DES ANTILLES.

TABLE
GÉNÉRALE FRANÇAISE
DE LA
FLORE MÉDICALE
ET PITTORESQUE DES ANTILLES.

A

Abricot des singes (*V.* Couroupite de la Guiane).
Abricotier des Antilles, t. I, pl. 2, p. 8.
Abrus réglisse, t. IV, p. 194, pl. 275.
Absinthe bâtarde de plaine (*V.* Matricaire, t. VIII).
Absinthe bâtarde } *V.* Parthène multifide.
Absinthe marronne } *V.* Parthène multifide.
Abutilon en épi, t. VI, p. 98, pl. 406.
Abutilon des marais à fleurs pâles, t. VII, p. 309, pl. 525.
Acacie Sensitive (*V.* Sensitive à fleurs larges).
Acacie grêle des Savanes (*V.* Parkinsonie).
Acacie odorante, t. I, pl. 1, p. 3.
Acacie à quatre feuilles, t. I, p. 51, pl. 11.
Acacie à feuilles étroites, t. II, p. 105, pl. 93.
Acacie à grandes gousses, t. III, p. 226, pl. 200.
Acacie Baie à ondes, t. VIII, p. 107, pl. 550.
Acacie à châtons } *V.* Acacie Baie à ondes.
Arbre de malédiction } *V.* Acacie Baie à ondes.
Acacie à bois dur (*V.* Acacie à feuilles étroites).

Acacie à fruits sucrés, t. V, p. 44, pl. 316.
Acajou à planches (*V.* Cédrel odorant).
Acajou bâtard (*V.* Mahogon du Sénégal).
Acajou à pommes, t. VII, p. 233, pl. 507.
Acajou à meubles (*V.* Mahogon).
Achit des chasseurs, t. V, p. 21, pl. 309.
Achit à feuilles larges, t. V, p. 29, pl. 311.
Achit caustique, t. III, p. 75, pl. 167.
Achit ailé, } t. V, p. 166, pl. 348.
Achit trifolié, }
Achit Sicyote, t. VII, p. 127, pl. 481.
Acomas, t. II, p. 86, pl. 88.
Acore (faux) (*V.* Iris jaune).
Adansonie digitée, t. IV, p. 269, pl. 291.
Adianthe du Canada, t. IV, p. 250, pl. 286.
Adianthe trapéziforme, t. IV, p. 254, pl. 287.
Agaric nivéeux à lames noires, t. VIII, p. 249, pl. 572.
Agavé d'Amérique, t. IV, p. 239, pl. 284.
Ahouai des Antilles, t. III, p. 40, pl. 158.
Akée d'Afrique, t. VIII, p. 154, pl. 560.
Akéesie d'Afrique (*V.* Akée d'Afrique.
Alcanna (*V.* Henné).
Alibertier, t. VI, p. 256, pl. 441.
Aliboufier d'Amérique, t. VI, p. 270, pl. 445.
Alkekenge (*V.* Coqueret pubescent).
Alleluya (*V.* Oxalie).
Alloya (*V.* Curcuma).
Aloës faux succotrin, t. II, p. 260, pl. 130.
Aloës Karatas (*V.* Agavé d'Amérique).
Alpinie rameuse, t. III, p. 91, pl. 170.
Alsine (*V.* Pharnace, t. V, p. 53.
Amandier de montagne, t. II, p. 158, pl. 108.
Amandier des Indes (*V.* Badamier).
Amaranthe épineuse, t. V, p. 41, pl. 314.
Amaranthe oléracée, t. V, p. 13, pl. 307.
Amaranthine à épi (*V.* Célosie perlée).

Amaranthine globuleuse, t. V, p. 66, pl. 320.
Amaryllis Saint-Jacques, t. VIII, p. 113, pl. 551.
Amaryllis en croix (*V.* Amaryllis Saint-Jacques).
Amaryllis écarlate, t. III, p. 135, pl. 180.
Ambélanier acide, t. VII, p. 123, pl. 480.
Ambrette (*V.* Ketmie musquée).
Ambroisie à feuilles d'Armoise, t. I, p. 239, pl. 55.
Amome pyramidal, t. III, p. 91, pl. 170.
Amome velu pétiolé, t. IV, p. 10, 235.
Amome Gingembre, t. VIII, p. 182, pl. 563.
Amome des Indes, t. VIII, p. 182, pl. 563.
Amourette franche (*V.* Morelle sombre).
Amourette bâtarde (*V.* Morelle mammiforme).
Amourette blanche épineuse (*V.* Morelle à feuilles d'Acanthe.)
Anacardier occidental (*V.* Acajou à pommes).
Anacardier oriental, t. II, p. 7, pl. 69.
Anagyre fétide, t. VIII, p. 329, pl. 588.
Ananas de Jérémie (*V.* Ananas conique).
Ananas conique, t. I, p. 170, pl. 36.
Ananas pain de sucre (*V.* Ananas conique).
Ananas rouge, t. V, p. 141, pl. 341.
Ananas jaune, } t. V, p. 145, pl. 342.
Ananas à couronne, }
Angelin à grappes, t. I, p. 233, pl. 53.
Angélique épineuse (*V.* Aralie épineuse).
Angourie à trois feuilles, t. V, p. 100, pl. 330.
Angrec rouge, t. V, p. 221, pl. 362.
Angrec à feuilles obtuses, t. VI, p. 240, pl. 438.
Angrec à fleurs en queue, t. VI, p. 244, pl. 439.
Angrec en coquille, t. VI, p. 248, pl. 440.
Angrec Vanille aromatique, t. VIII, p. 165, pl. 561.
Anguine amère, t. I, p. 207, pl. 45.
Anguine corniculée, t. VIII, p. 25, pl. 538.
Anserine anthelmintique, t. I, p. 245, pl. 57.
Anserine ambrosioïde, t. I, p. 247, pl. 58.

Anserine du Mexique, t. I, p. 247, pl. 58.
Antidesme alexitère, t. III, p. 295, pl. 216.
Antofle de Girofle (*V.* Giroflier aromatique).
Apiaba litoulou des Caraïbes (*V.* Hyptis spicifère).
Apocin à fruit hérissé, t. III, p. 171, pl. 189.
Apocin tacheté, t. III, p. 176, pl. 190.
Apocin citron, t. III, p. 180, pl. 191.
Apocin épineux (*V.* Apocin à fruit hérissé).
Arachide hypogée, t. IV, p. 159, pl. 267.
Aralie épineuse en arbre, t. VII, p. 21, pl. 457.
Arbre au diable, t. II, p. 223, pl. 124.
Arbre à couis (*V.* Calebassier).
Arbre à couis, à cicayes (*V.* Calebassier à feuilles longues).
Arbre à savonnette (*V.* Savonnier mousseux).
Arbre à panaches (*V.* Voulou Bambou).
Arbre à couronnes (*V.* Franchipanier rose).
Arbre corail (*V.* Erythrine des Antilles).
Arbre de Théophraste (*V.* Coquemollier).
Arbre à pain *V.* Jacquier découpé.
Arbre à mauvaises gens (*V.* Trichilie.)
Arbre de mort (*V.* Mancenillier vénéneux).
Arbre à brai (*V.* Houmiri Baumier rouge).
Arbre à chapelet (*V.* Abrus Réglisse).
Arec de l'Inde, t. VI, p. 167, pl. 421.
Argemone du Mexique, t. V, p. 285, pl. 380.
Aristoloche (grande), t. III, p. 35, pl. 157.
Aristoloche anguicide, t. III, p. 235, pl. 202.
Aristoloche ponctuée, t. III, p. 335, l. 225.
Aristoloche bilobée, t. IV, p. 44, pl. 243.
Aristoloche odorante, t. V, p. 196, pl. 356.
Aristoloche bilobée, t. VIII, p. 279, pl. 577.
Artichaut de Jérusalem (*V.* Courge Patisson).
Artocarpe incisé (*V.* Jacquier découpé).
Arum arborescent, t. III, p. 51, pl. 161.
Asclepias de Curaçao, t. II, p. 191, pl. 116.

Aspalat ébène, t. VII, p. 151, pl. 487.
Astragale cotonneux, t. VII, p. 95, pl. 475.
Attier. (*V*. Corossolier à fruit écailleux.
Aubergine (*V*. Morelle, Mélongène).
Aunée (*V*. Inule à feuilles de Primevère).
Avocatier } *V*. Laurier Avocat.
Avocat }
Avoira de Guinée, t. VI, p. 106, pl. 408.
Avoine des chiens (*V*. Pharelle lappulacée).
Azédarach bipinné, t. I, p. 210, pl. 46.
Azier à l'asthme, t. IV, p. 298, pl. 296.

B

Badamier du Malabar, t. IV, p. 117, pl. 279.
Bagage à collier (*V*. Ahouai des Antilles).
Balatas rouge (*V*. Sapotillier noir).
Balisier à larges feuilles, t. IV, p. 30, pl. 240.
Ballote odorante, t. VI, p. 282, pl. 448.
Balsamier Bois de Rose, t. III, p. 275, pl. 211.
Balsamier élémifère, t. III, p. 279, pl. 212.
Balsamier de la Guiane, t. VI, p. 124, pl. 412.
Bambou (*V*. Voulou).
Bananier marron (*V*. Bihaï).
Bananier, t. VII, p. 104, pl. 477.
Baobab (*V*. Adansonie digitée).
Baquois odorant cultivé, t. VIII, p. 37, pl. 540.
Barbarin (*V*. Courge Pépon).
Barbon des Antilles, t. IV, p. 21, pl. 238.
Barrelière rouge, t. VII, p. 98, pl. 476.
Baselle rouge, t. VIII, p. 131, pl. 555.
Baie à ondes (*V*. Acacie à chatons).
Basilic commun, t. IV, p. 317, pl. 301.
Basilic grand (*V*. Basilic commun.)

Batate (*V.* Quamoclit Patate).
Batis maritime, t. VII, p. 186, pl. 496.
Bauhinie acuminée, t. II, p. 248, pl. 128.
Baume du Canada (*V.* Sapin Baumier).
Baume Z'anglais (*V.* Lavande Stécade.)
Baume d'Amérique
Baume de Carthagène
Baume dur } *V.* Tolut balsamifère.
Baume sec
Baume de Tolu
Baume de Copahu (*V.* Copaïer balsamifère).
Baumier de Giléad (*V.* Sapin Baumier).
Baumier du Pérou (*V.* Myrosperme).
Béfar (*V.* Béjar brûlant).
Bégone luisante, t. V, p. 153, pl. 344.
Bégone à feuilles bicolores, t. VII, p. 331, pl. 531).
Béjar brûlant, t. VII, p. 226, pl. 505.
Béjuco grimpant, t. IV, p. 265, pl. 290.
Belladone (*V.* Amaryllis écarlate).
Belladone arborescente
Belladone à feuilles de Nicotiane } t. III, p. 119, pl. 177.
Bellonie à feuilles rudes, t. II, p. 108, pl. 94.
Bergamotte (*V.* Oranger Limon).
Beringène
Bréhême } *V.* Morelle Mélongène.
Ben oléifère, t. I, p. 131, pl. 27.
Bétel marron (*V.* Poivrier à épis lâches).
Bicorne (*V.* Cornaret anguleux.)
Bident à saveur de Pyrèthre, t. I, p. 231, pl. 52.
Bignone Chêne, t. I, p. 87, pl. 18.
Bignone équinoxiale, t. II, p. 130, pl. 100.
Bignone Griffe de Chat, t. III, p. 223, pl. 199.
Bignone à ébène, t. III, p. 244, pl. 204.
Bignone à feuilles ondées (*V.* Bignone Chêne).
Bihaï des Antilles, t. IV, p. 116, pl. 260.

Bilimbi (*V.* Carambolier cylindrique).

Blé d'Espagne
Blé de Turquie
Blé de Guinée
Blé d'Inde } *V.* Maïs cultivé.

Blette épineuse
Brède du Malabar } *V.* Amaranthe épineuse.

Bocconie Chélidoine, t. I, p. 235, pl. 54.

Bois de Crave
Bois de Clou de Parà } *V.* Evodie.

Bois de Capitaine
Brin d'Amour } *V.* Moureiller piquant.

Bois d'Anis (*V.* Laurier Avocat).

Bois puant (*V.* Anagyre fétide).

Bois de sang
Bois sanglant
Bois de Nicarague
Bois de Campêche
Bois de la Jamaïque } *V.* Campêche épineux.

Bois Marie
Baume vert
Baume de Calaba
Bois d'Almarie } *V.* Calaba à fruits ronds.

Bois canon
Bois trompette } *V.* Coulequin.

Bois plié bâtard (*V.* Brunsfelse d'Amérique).

Bois d'Orme (*V.* Théobrome Ormeau, et Guazuma Ormeau).

Bois de Jamone (*V.* Cupani d'Amérique).

Bois dysenterique
Bois Tan } *V.* Moureiller en épi.

Bois Cachiman Guadeloupe
Bois Pin Martinique } *V.* Talaua.

Bois de Liége (*V.* Ketmie à feuilles de Tilleul).

Bois rouge (*V.* Houmiri Baumier).

Bois Z'amour (*V.* Myrte à feuilles de Citron.)

Bois de lance, t. II, p. 101, pl. 92.
Bois épineux jaune, t. II, p. 121, pl. 98.
Bois d'Acajou à planches, t. II, p. 125, pl. 99.
Bois de Fustet, t. II, p. 149, pl. 105.
Bois Corail, t. II, p. 155, pl. 107.
Bois Quinquina des Savanes, t. II, p. 164, pl. 110.
Bois Capitaine, t. II, p. 167, pl. 3.
Bois rouge (Gouaré), t. III, p. 43, pl. 159.
Bois à balle (Gouaré), t. III, p. 43, pl. 159.
Bois de lait (*V.* Franchipanier blanc).
Bois à enivrer (*V.* Galéga soyeux).
Bois laiteux à feuilles longues (*V.* Rauvolfe).
Bois-Ivrant de la Jamaïque, t. III, p. 203, pl. 196.
Bois d'Ebène vert (*V.* Bignone à ébène).
Bois Cochon. (*V.* Hedwigie balsamifère).
Bois de Rose ou de Rhodes (*V.* Balsamier).
Bois d'Inde } *V.* Myrte à feuilles de Laurier.
Bois de haut goût }
Bois des Couilles ou Pétard (*V.* Marcgrave à ombelles).
Bois de Chêne (*V.* Bignone Chêne).
Bois d'Anisette (*V.* Poivrier en ombelles).
Bois amer (*V.* Quassie Simarouba).
Bois laiteux franc (t. I, p. 41, pl. 9).
Bois Ramon (*V.* Trophis d'Amérique).
Bois de Chandelle rouge }
Bois de Citron } *V.* Erithal Bois de Chandelle.
Bois de Jasmin. }
Bois épineux blanc (*V.* Fromager pentandre).
Bois de Liége (*V.* Fromager pyramidal).
Bois de Râpe (*V.* Sébestier à grandes fleurs.
Bois de Mèche (*V.* Agavé Karatas).
Bois immortel épineux (*V.* Erythrine des Antilles.)
Bois de Laurier (*V.* Croton blanc).
Bois de soie } *V.* Calabure soyeux.
Bois Ramier }

Bois Caca
Bois de Merde } *V.* Caprier ferrugineux.
Bois Mabouya
Bois de Canelle } *V.* Laurier à fruits cylindriques.
Bois de Laurier
Bois de Cailcédra (*V.* Cédrel odorant).
Bois de Sénégal (*V.* Fagarier de la Guiane.)
Bois jaune (*V.* Mûrier des Teinturiers).
Bois de Fredoches (*V.* Ortie à baies).
Bois à Chiques (*V.* Alibertier).
Bois à Dartres } *V.* Dartrier de la Guiane.
Bois à Malingres
Bois de fer (*V.* Robinier Panacoco).
Bois à Pians (*V.* Fagarier à feuilles de Jasmin).
Bois de Férole
Bois marbré } *V.* Férole à bois marbré.
Bois satiné
Bois Saint (*V.* Gaïac).
Bois indien (*V.* Barrelière rouge).
Bois d'Ebène noir (*V.* Aspalat Ebène).
Bois à Malingres de Minguet (*V.* Pittone fétide).
Boîte à savonnette (*V.* Nandhirobe).
Bombon Couleuvre (*V.* Passiflore fétide).
Bombon Mabouya (*V.* Fraisier Frutillier.)
Bonduc commun, t. II, p. 93, pl. 90.
Bonnet d'Electeur } *V.* Courge Patisson.
Bonnet de Prêtre
Borbone à fruit de corail, t. II, p. 49, pl. 79.
Bouclier Soldat (*V.* Ketmie à fruits tronqués).
Boulet de canon (*V.* Couroupite de la Guiane).
Brède à Calalou (*V.* Amaranthe oléracée).
Brèdes des Créoles (*V.* Mosambé à cinq feuilles.)
Brésillet de Bahama, t. VII, p. 218, pl. 503.
Brésillet des Antilles, t. VII, p. 222, pl. 504.
Brésillot bâtard, t. II, p. 78, pl. 86.
Brignolier acide (*V.* Carambolier à fruits ronds).

Brignolier doux (*V.* Cyroyer d'Amérique).
Brindonnier (*V.* Mangoustan des Célèbes).
Brosime comestible, t. VIII, p. 9, pl. 534.
Browne à fleurs écarlates, t. VII, p. 301, pl. 523.
Brunsfelse d'Amérique, t. II, p. 38, pl. 76.
Bryone à feuilles de Figuier, t. VI, p. 39, pl. 391.
Bryone d'Amérique, t. II, p. 281, pl. 136.
Bunias (*V.* Kakilé).

C

Caapeba (*V.* Pareire à feuilles rondes).
Cacaoyer cultivé, t. IV, p. 147, pl. 266.
Cachiment pomme canelle, t. II, p. 65, pl. 83.
Cacone grimpante }
Châtaigne de mer } *V.* Acacia à grandes gousses.
Cœur de Saint-Thomas }
Cacte épineux frangé, t. VI, p. 160, pl. 419.
Cacte Serpent, t. I, p. 277, pl. 65.
Cactier réticulé, t. I, p. 289, pl. 68.
Cactier pattes de tortue (*V.* Cactier réticulé).
Cactier à fruits feuillés, t. IV, p. 289, pl. 294.
Cactier en raquette, t. VII, p. 262, pl. 513.
Cactier moniliforme, t. VII, p. 267, pl. 514.
Cactier glomérulé (*V.* Cactier moniliforme).
Cactier rouge, t. VII, p. 270, pl. 515.
Cactier nain globuleux (*V.* Cactier rouge).
Cactier à cochenilles, t. VII, p. 273, pl. 516.
Cactier Nopal (*V.* Cactier à cochenilles).
Cactier triangulaire, t. VII, p. 285, pl. 519.
Cafeyer d'Arabie, t. VIII, p. 190, pl. 564.
Caïmitier pomiforme, t. II, p. 13, pl. 70.
Caïmitier olivaire, t. II, p. 17, pl. 71.
Caïmitier marron (*V.* Caïmitier olivaire).
Cakilé de Saint-Domingue, t. I, p. 199, pl. 43.

Calagnala, t. I, p. 273, pl. 64.
Calaba à fruits ronds, t. II, p. 30, pl. 74.
Calabure soyeux, t. V, p. 243, pl. 368.
Calebassier vénéneux
Calebassier à feuilles larges } t. III, p. 143, pl. 182.
Calebassier à feuilles longues, t. IV, p. 47, pl. 244.
Calebassier comestible, t. V, p. 57, pl. 318.
Camérier à feuilles larges, t. III, p. 187, pl. 193.
Campêche épineux, t. II, p. 25, pl. 73.
Camaru (*V.* Coqueret pubescent).
Camara à feuilles de Mélisse, t. IV, p. 330, pl. 304.
Camara piquant, t. V, p. 250, pl. 370.
Camillaire (*V.* Pyrèthre à tête dorée).
Camphrée (*V.* Lavande Stécade).
Canamelle officinale, t. IV, p. 233, pl. 283.
Canamelles violette et rubanée, t. VII, p. 174, pl. 493.
Canang aromatique, t. VI, p. 197, pl. 428.
Canavali en sabre, t. VIII, p. 147, pl. 559.
Caneficier, t. II, p. 231, pl. 125.
Canelle noire
Canelle Giroflée
Capelet
Canica } *V.* Evodie.
Canelle blanche
Canelle poivrée
Canelle des Antilles
Canelle bâtarde } *V.* Winterane.
Canne de Madère
Canne marronne
Canne Séguine } t. III, p. 55, pl. 162. Gouet vénéneux.
Canne Congo
Canne d'Inde
Canne de rivière } t. IV, p. 10, pl. 235. Amome velu.
Canne d'Inde (*V.* Balisier à larges feuilles).

Canne à sucre (*V.* Canamelle officinale).
Canne d'Inde } *V.* Roseau à quenouilles, t. V,
Canne de Provence } p. 61, pl. 319.
Canari Makake (*V.* Quatelé à grandes fleurs).
Canne à sucre de Batavia (*V.* Canamelle violette).
Canne Cafre (*V.* Houque Sorgho).
Canellier de Ceylan } *V.* Laurier Canellier.
Cinnamome }
Canne à sucre (*V.* Canamelle officinale).
Caout-Chouc des Mornes (*V.* Hévé de la Guiane).
Capillaire du Canada (*V.* Adianthe du Canada).
Capraire biflore, t. IV, p. 313, pl. 300.
Caprier rampant (*V.* Tribule à grandes feuilles).
Caprier à longues siliques, t. V, p. 193, pl. 355.
Caprier ferrugineux, t. V, p. 261, pl. 373.
Caprier à grosses siliques, t. I, p. 141, pl. 29.
Carambolier cylindrique, t. V, p. 110, pl. 333.
Carambolier axillaire, t. V, p. 113, pl. 334.
Carambolier à fruits ronds, t. V, p. 116, pl. 335.
Caranne }
Caragne } *V.* Fragon Caranne.
Carègne }
Carapa de la Guiane, t. VI, p. 274, pl. 446.
Cardasse en raquette (*V.* Cactier en raquette).
Cardasse, t. I, p. 281, pl. 66.
Cardinale bleue (*V.* Lobélie anti-syphilitique.
Cardinale rouge (*V.* Lobélie Cardinale).
Carmantine pectorale, t. IV, p. 225, pl. 281.
Caryote à fruits brûlans, t. VII, p. 210, pl. 501.
Cascarille (*V.* Croton Cascarille).
Cassave pain des Nègres, t. III, p. 113, pl. 176.
Casse Séné, t. II, p. 269, pl. 133.
Casse lancéolée, t. II, p. 269, pl. 133.
Casse à feuilles de Troëne, t. II, p. 273, pl. 134.
Casse fétide, t. II, p. 277, pl. 135.

Casse sylvestre, t. II, p. 231, pl. 125.
Casse des Antilles, t. II, p. 231, pl. 125.
Casse à gousses ailées, t. VI, p. 263, pl. 443.
Casse puante (*V.* Casse fétide).
Catapuce (*V.* Ricin annuel).
Cébadille }
Cévadille } *V.* Orfilie Cévadille.
Cédrel odorant }
Cèdre acajou } t. VI, p. 120, pl. 411.
Cédrat (*V.* Oranger Limon).
Célosie perlée, t. IV, p. 94, pl. 254.
Centaurée maritime (*V.* Gentiane à longs pédoncules).
Centaurée quadrangulaire (*V.* Gentiane verticillée).
Cératosanthe tubéreux (*V.* Anguine corniculée).
Cerisier des Antilles (*V.* Moureiller Malpighie).
Cerise de café (*V.* Cafeyer d'Arabie).
Cerisier de Courwith }
Couhaye } *V.* Moureiller piquant.
Cestreau nocturne, t. III, p. 47, pl. 160
Cestreau vénéneux, t. III, p. 79, pl. 166.
Chadec }
Citron des Barbades } *V.* Oranger Pampelmousse.
Champignon (*V.* Cynomoir écarlate.)
Chandelier ou Herbe Caraïbe }
Crustolle } *V.* Ruellie tubéreuse.
Chanvre aphrodisiaque (*V.* Ginseng).
Chardon étoilé fétide }
Chardon Roland fétide } *V.* Panicaut fétide.
Chardon béni des Antilles (*V.* Argemone).
Chardon puant des marais (*V.* Panicaut aquatique).
Châtaignier (*V.* Cupani).
Chêne noir à siliques (*V.* Bignone Chêne).
Chicorée blanche (*V.* Laitue du Canada).
Chique en fleurs (*V.* Pittone velue).
Chou Caraïbe (*V.* Pédiveau sagitté).

Christophine (*V.* Concombre Cristophine).
Cierge à grandes fleurs, t. I, p. 277, pl. 65.
Cierge divergent, t. I, p. 281, pl. 66.
Cierge queue de souris, t. I, p. 285, pl. 67.
Ciocoque à baies blanches, t. IV, p. 276, pl. 292.
Cisse Liane à eau, t. V, p. 21, pl. 309.
Citronnier doux } t. V, p. 131, pl. 339.
Citron de Saint-Cloud } t. V, p. 131, pl. 339.
Citronnier des Halliers, t. I, p. 31, pl. 7.
Clavalier des Antilles, t. II, p. 121, pl. 98.
Cléome triphylle, t. I, p. 202, pl. 44.
Clinopode ridé de la Jamaïque (*V.* Hyptis à fleurs en tête).
Clitore sensible (*V.* Nauchée pudique).
Clitore de Virginie (*V.* Nauchée de Virginie).
Clitore en bouclier } *V.* Nauchée à feuilles en bouclier.
Clitore rouillée } *V.* Nauchée à feuilles en bouclier.
Clou de Girofle } *V.* Giroflier aromatique.
Clou matrice } *V.* Giroflier aromatique.
Clusier à feuilles roses (*V.* Pérépé à feuilles roses).
Cniquier (*V.* Bonduc commun).
Coccis grand, t. II, p. 180, pl. 113.
Coccis moyen, t. II, p. 185, pl. 114.
Coccis petit, t. II, p. 188, pl. 115.
Cocotier des Indes, t. I, p. 99, pl. 21.
Codapail flottant (*V.* Pistie Stratiote).
Coémoclade denté, t. III, p. 58, pl. 163.
Cœur des Indes (*V.* Corinde glabre).
Cœur de bœuf } *V.* Corossolier réticulé.
Corossol sauvage } *V.* Corossolier réticulé.
Collinsonie du Canada, t. III, p. 319, pl. 221.
Collet Notre-Dame (*V.* Poivrier en bouclier).
Colocasie hédéracée (Liane brûlante), t. VII, p. 207, pl. 500.
Colocasie montante, t. VII, p. 246, pl. 510.
Colocasie stérile à larges feuilles (*V.* Colocasie montante).

Colocasie vénéneuse (*V.* Colocasie montante).
Coloquinte à fruit oblong (*V.* Anguine amère).
Commeline d'Afrique, t. VII, p. 281, pl. 518.
Concombre Arada, t. V, p. 91, pl. 327.
Concombre Christophine, t. V, p. 94, pl. 328.
Concombre à angles tranchans (*V.* Christophine).
Concombre à noyau (*V.* Cristophine).
Concombre sauvage épineux, t. V, p. 97, pl. 329.
Concombre marron (*V.* Concombre sauvage épineux).
Contrayerva (*V.* Dorstène).
Contrevent (*V.* Sapotillier noir).
Conyse lobée, t. V, p. 225, pl. 363.
Conyse odorante, t. III, p. 299, pl. 217.
Copahu officinal (*V.* Copaïer).
Copahu de Saint-Domingue (*V.* Croton à feuilles d'Origan).
Copaïer balsamifère, t. VII, p. 76, p. 470.
Coquemollier, t. V, p. 163, pl. 347.
Coqueret pubescent, t. IV, p. 69, pl. 248.
Corde à violon (*V.* Cuscutte d'Amérique).
Corinde glabre, t. IV, p. 37, pl. 241.
Coriope odorante, t. VIII, p. 308, pl. 583.
Cornaret anguleux, t. IV, p. 180, pl. 272.
Corne Cabrit (*V.* Apocin tacheté).
Corossolier à fruit hérissé, t. II, p. 57, pl. 81.
Corossolier réticulé, t. II, p. 61, pl. 82.
Corossolier à fruit écailleux, t. II, p. 65, pl. 83.
Costus d'Arabie (*V.* Amome velu et pétiolé.)
Coton Flos (*V.* Fromager pyramidal).
Cotonnier Siffleux }
Cotonnier Mapou } *V.* Fromager pyramidal.
Cotonnier des Indes, t. IV, p. 209, pl. 278.
Cotonnier de Mahot (*V.* Fromager pyramidal).
Cotonnier Mapou }
Céiba } *V.* Fromager pentandre.
Coucourout (*V.* Nandhirobe).

Coulequin bois trompette, t. II, p. 34, pl. 75.
Couleuvrée serpentine (*V.* Bryone d'Amérique).
Coumarou odorant, t. VII, p. 85, pl. 472.
Courbaril diphylle, t. V, p. 208, pl. 359.
Courge Pastèque, t. V, p. 4, pl. 305.
Courge Giraumon à verrues, t. V, p. 74, pl. 323.
Courge Giraumon veiné, t. V, p. 79, pl. 322.
Courge Patisson, t. V, p. 82, pl. 324.
Courge Calebasse étranglée, t. V, p. 85, pl. 324.
Courge Pépon, t. V, p. 89, pl. 326.
Couronne impériale (*V.* Courge Patisson).
Couroupite de la Guiane, t. V, p. 135, pl. 340.
Cousse-Couche (*V.* Igname cultivée).
Couscou
Cousse-Couche } *V.* Houque à épi.
Couche-Couche
Cousin Mahot (*V.* Lapullier sinué).
Cousin (grand), t. II, p. 133, pl. 101.
Cousin (petit), t. II, p. 137, pl. 102.
Cousses (*V.* Urène lobée).
Coutoubée blanche, t. VIII, p. 325, pl. 587.
Cresson de Savane commun, t. I, p. 193, pl. 41.
Cresson du Para (*V.* Bident à saveur de Pyrèthre).
Crételle à balais, t. IV, p. 134, pl. 264.
Crinole d'Amérique, t. VIII, p. 118, pl. 552.
Croc de chien des chasseurs (*V.* Jujubier des Iguanes).
Croix de Saint-Jacques (*V.* Amaryllis Saint-Jacques).
Crotalaire sagittale, t. VI, p. 227, pl. 434.
Croton à feuilles d'Origan, t. VII, p. 81, pl. 471.
Croton à feuilles de Germandrée, t. VII, p. 166, pl. 491.
Croton Cascarille, t. I, p. 11, pl. 3.
Croton blanc à feuilles de noisetier, t. V, p. 237, pl. 366.
Cubèbes (*V.* Poivre pédiculé).
Cupani Châtaignier, t. II, p. 89, pl. 89.
Curcuma à racines tubéreuses, t. I, p. 127, pl. 26.

Cuscutte d'Amérique, t. II, p. 334, pl. 150.
Cynomoir écarlate, t. II, p. 113, pl. 96.
Cyroyer d'Amérique, t. V, p. 149, pl. 343.
Cytise épineux, t. I, p. 37, pl. 8.
Cytise des Indes, t. IV, p. 221, pl. 280.
Cytise Cajan (*V.* Cytise des Indes).

D

Damasonie (*V.* Flûteau).
Daphnot des Antilles, t. VI, p. 22, pl. 386.
Dartrier (*V.* Casse à gousses ailées).
Dartrier de la Guiane, t. VI, p. 267, pl. 444.
Dattier commun, t. IV, p. 185, pl. 273.
Dentelaire sarmenteuse, t. III, p. 94, pl. 172.
Dodoné à feuilles tricuspidées, t. VII, p. 327, pl. 530.
Dolic à crochet, t. VIII, p. 122, pl. 353.
Dolic tubéreux, t. VIII, p. 127, pl. 554.
Dolic à racines tubéreuses (*V.* Dolic tubéreux).
Dolic à gousses ridées, t. IV, p. 3, pl. 233.
Dolic à feuilles obtuses, t. III, p. 83, pl. 169.
Dolic à petites gousses, t. III, p. 87, pl. 171.
Dolic à poils cuisans, t. I, p. 221, pl. 49.
Doradille transparente, t. IV, p. 257, pl. 288.
Doradille en scie, t. II, p. 337, pl. 151.
Dorstène caulescente, t. IV, p. 105, pl. 257.
Dorstène à feuilles de Berce } t. III, p. 256, pl. 207.
Dorstène Contrayerva }
Dracocéphale cataleptique } t. V, p. 255, pl. 371.
Dracocéphale de Virginie }
Dracocéphale trifoliée, t. V, p. 258, pl. 372.
Draconte rampante, t. VII, p. 204, pl. 499.

Draconte à feuilles perforées, t. III, p. 351, pl. 229.
Draconte grimpante (*V.* Gouet oreillé).
Draconte Triphylle
Draconte à racines tubéreuses } t. III, p. 67, pl. 165.
Drymis aromatique, t. I, p. 188, pl. 40.

E

Eau du Génie (*V.* Cafeyer d'Arabie).
Ebène noir (*V.* Aspalat ébène).
Echite biflore, t. VII, p. 250, pl. 510.
Echite toruleuse, t. III, p. 183, pl. 192.
Echite campanulée, t. VII, p. 68, pl. 468.
Ecorce de Winter
Ecorce de Carycoestin } *V.* Drymis aromatique.
Ecorce de Girofle (*V.* Evodie Raven-Sara).
Ecorce de Winter (*V.* Wintérane Canelle).
Elémi (*V.* Balsamier élémifère).
Epidendre à fruits couleur de corail (*V.* Angrec rouge).
Epinards marrons (*V.* Amaranthe oléracée).
Epinards marrons épineux (*V.* Amaranthe épineuse).
Epinards d'Amérique
Epinards du Malabar } *V.* Baselle rouge.
Erithal bois-chandelle, t. IV, p. 40, pl. 242.
Erythrine des Antilles, t. IV, p. 305, pl. 298.
Erythrine (*V.* Bois-Ivrant de la Jamaïque).
Erythroxyle de Carthagène, t. VI, p. 260, pl. 442.
Escobilla du Pérou (*V.* Scopaire à trois feuilles).
Esprit pur de la terre (*V.* Ginseng).
Esquine (*V.* Salsepareille Séguine).
Eupatoire langue de chat, t. VII, p. 139, pl. 484.
Eupatoire à feuilles de Sophie, t. II, p. 341, pl. 152.

Eupatoire Aya-Pana, t. III, p. 240, pl. 203.
Euphorbe à feuilles d'Orpin, t. II, p. 195, pl. 117.
Euphorbe à feuilles de Myrte, t. II, p. 199, pl. 118.
Euphorbe à bractées écarlates, t. VIII, p. 191, pl. 194.
Euphorbe capitée, t. III, p. 344, pl. 227.
Euphorbe à bractées écarlates, t. III, p. 348, pl. 228.
Euphorbe à feuilles de Buis, t. VI, p. 156, pl. 418.
Euphorbe officinal, t. VI, p. 163, pl. 420.
Evodie Raven-Sara, t. VIII, p. 223, pl. 567.

F

Fagarier de la Guiane, t. VI, p. 141, pl. 414.
Fagarier à feuilles de Jasmin, t. VII, p. 14, pl. 455.
Fer à Cavale (*V.* Aristoloche bilobée).
Férole à bois marbré, t. VII, p. 17, pl. 456.
Fève d'Hyémen (*V.* Cafeyer d'Arabie).
Fève de Péchurim (*V.* Laurier Péchurim).
Fève du diable (*V.* Caprier à longues siliques).
Fève Tonka (*V.* Coumarou odorant).
Fève de Malac (*V.* Anacardier oriental).
Figuier des Indes, t. IV, p. 293, pl. 295.
Figuier admirable } *V.* Figuier des Indes.
Figuier maudit franc }
Figuier maudit marron (*V.* Pérépé à feuilles roses).
Flamme (petite) des marais (*V.* Iris jaune).
Fléchière obtuse, t. VII, p. 197, pl. 497.
Fléchière à feuilles de Plantain, t. VII, p. 201, pl. 498.
Fleur de la Passion fétide (*V.* Passiflore fétide).
Fleur de Feu (*V.* Euphorbe à bractées écarlates).
Fleur des Anges (*V.* Baquois odorant).
Fleur du Paradis. (*V.* Poincillade).
Flûteau à fleurs jaunes, t. VIII, p. 388, pl. 600.

Fragon Caranne, t. VII, p. 131, pl. 482.
Fraisier Frutillier, t. IV, p. 125, pl. 262.
Franc-Basin (*V*. Basilic commun).
Franchipanier blanc, t. III, p. 126, pl. 178.
Franchipanier à fleurs roses, t. IV, p. 301, pl. 297.
Frézier du Chili (*V*. Fraisier Frutillier).
Fromager pentandre, t. IV, p. 64, pl. 247.
Fromager pyramidal, t. IV, p. 129, pl. 263.
Fougère en arbre (*V*. Polypode en arbre).
Fuchsie à grappes, t. II, p. 161, pl. 109.

G

Gaillard franc (*V*. Gaïac).
Galanga à racines tubéreuses (*V*. Curcuma).
Galant de nuit, t. III, p. 47, pl. 160.
Galéga soyeux, t. III, p. 131, pl. 179.
Garou à feuilles trouées (*V*. Lauréole hypéricoïde).
Gaïac officinal, t. VII, p. 42, pl. 463.
Genêt épineux (*V*. Parkinsonie).
Genêt grimpant (*V*. Ptérocarpe).
Genipayer, t. II, p. 81, pl. 87.
Gentiane à longs pédoncules, t. I, p. 72, pl. 15.
Gentiane verticillée, t. I, p. 76, pl. 16.
Gentianelle pourprée, t. I, p. 93, pl. 20.
Gérarde tubéreuse, t. IV, p. 229, pl. 282.
Germandrée renflée, t. III, p. 327, pl. 223.
Gérofle (*V*. Giroflier aromatique).
Gigeris-Saseli } *V*. Sésame d'Orient.
Gigéri }
Gingembre bâtard (*V*. Balisier à larges feuilles).
Ginseng à cinq feuilles, t. VIII, p. 238, pl. 570.

Giroflier aromatique, t. VIII, p. 214, pl. 566.
Giraumon à verrues / Giraumon galeux } *V.* Courge Giraumon, t. V, p. 74.
Glayeul à caymans (*V.* Iris jaune).
Glayeul bleu (*V.* Pontédaire des rivières).
Glutier des oiseleurs, t. III, p. 20, pl. 154.
Gnion-Gnion (*V.* Agaric nivéeux).
Gomart d'Amérique, t. II, p. 117, pl. 97.
Gombo (*V.* Ketmie Gombo).
Gomme animée (*V.* Courbaril).
Gomme Caragne (*V.* Fragon Caranne).
Gomme Elémi (*V.* Balsamier élémifère).
Gommier blanc de montagne, t. II, p. 117, pl. 97.
Gouaré trichiloïde, t. III, p. 43, pl. 159.
Gouet sagitté (*V.* Pédiveau sagitté).
Gouet grimpant à feuilles mitrées, t. VII, p. 229, pl. 506.
Gouet à oreilles de Midas / Gouet mitré. } t. VII, p. 229, pl. 506.
Gouet caustique à grandes feuilles (*V.* Colocasie montante).
Gouet arborescent, t. III, p. 51, pl. 161.
Gouet vénéneux, t. III, p. 55, pl. 162.
Gouet hédéracé, t. III, p. 71, pl. 168.
Gouet oreillé, t. III, p. 359, pl. 231.
Gourde à fleurs blanches (*V.* Courge étranglée).
Goyavier pyriforme, t. II, p. 20, pl. 72.
Goyavier aromatique, t. V, p. 229, pl. 364.
Goyavier de montagne (*V.* Goyavier aromatique).
Gras de Galle (*V.* Aspalat Ébène).
Gras de Galle à larges feuilles, t. II, p. 101, pl. 92.
Gratgal, t. II, p. 101, pl. 92.
Grenadier sauvage, t. I, p. 165, pl. 35.
Grenadille bleue, t. I, p. 161, pl. 34.
Grenadille à tige quadrangulaire, t. I, p. 258, pl. 60.
Grenadille sans franges, t. I, p. 265, pl. 62.
Grenadille à feuilles en lyre (*V.* Passiflore lyrée).

Grenadille à lobes dentées }
Grenadille polyphylle } t. V, p. 169, pl. 349.
Grenadille écarlate, t. V, p. 172, pl. 350.
Grenadille à fleurs crispées }
Grenadille à feuilles pédiaires } t. V. p. 175, pl. 351.
Grenadille à fleurs pâles, t. VII, p. 33, pl. 460.
Grenadille fétide (*V.* Passiflore fétide).
Griffe de chat (*V.* Cornaret anguleux).
Groseillier épineux des Antilles (*V.* Mélastome).
Guazuma Ormeau, t. II, p. 73, pl. 85.
Guaco de la Nouvelle-Grenade (*V.* Mikanie).
Guao de Cuba, t. III, p. 58, pl. 163.
Gueule de loup (*V.* Muflier triornitophore).
Gui flabelliforme, t. V, p. 204, pl. 358.
Gui prolifère }
Gui d'Oranger } *V.* Gui flabelliforme.
Guimauve (fausse) satinée (*V.* Abutilon en épi).
Guimauve satinée à feuilles d'Orme, t. VII, p. 317, pl. 527.

H

Hache (*V.* Latanier épineux).
Hamelle à feuilles velues, t. II, p. 155, pl. 107.
Haricots comestibles des Antilles, t. VIII, p. 143, pl. 558.
Haricots plat, rouge, large, à taches noires }
Haricots à semence plate, large, blanche, à taches noires } t. VIII, p. 143, pl. 558.
Haricot de la Jamaïque }
Haricot à feuilles obtuses } t. VIII, p. 147, pl. 559.
Haricot (grand) du Pérou (*V.* Médecinier cathartique).
Hattier de l'île de France (*V.* Corossolier à feuill. écailleuses)
Hattier, t. II, p. 65, pl. 83.

Hedwigie balsamifère, t. III, p. 263, pl. 209.
Hélictère à feuilles de Guimauve, t. VI, p. 102, pl. 407.
Héliotrope à feuilles d'Ormin, t. VII, p. 135, pl. 483).
Héliotrope du Pérou (*V*. Angrec Vanille aromatique).
Henné à feuilles jaunes, t. VIII, p. 365, pl. 596.
Hépatique chénopode, t. II., p. 331, pl. 149.
Herbe à ulcères de Minguet (*V*. Achit Sicyote).
Herbe à Malingres
Herbe à verrues } *V*. Héliotrope à feuilles d'Ormin.
Herbe sans couture (*V*. Ophioglosse réticulé).
Herbe du Bon Dieu
Herbe du diable } *V*. Médecinier piquant.
Herbe à la goutte
Herbe à la rosée } *V*. Rossolis à feuilles rondes.
Herbe à Calalou (*V*. Mosambé à cinq feuilles).
Herbe aux couronnes (*V*. Monjoli à feuilles blanches).
Herbe de Courtoisie
Herbe de Valeur } *V*. Ginseng.
Herbe à boutons (*V*. Hyptis à fleurs en tête).
Herbe à encensoir (*V*. Aristoloche bilobée).
Herbe z'Amoureux
Herbe Chaste
Herbe Mam'zelle } Synonymes de Sensitive.
Herbe de quatre heures (*V*. Nyctage dichotome).
Herbe z'amourette
Herbe z'amitié } *V*. Cuscute d'Amérique.
Herbe à méchant (*V*. Gouet hédéracé).
Herbe au diable (*V*. Dentelaire sarmenteuse).
Herbe à sorciers (*V*. Stramoine épineuse).
Herbe Notre-Dame (*V*. Pareire à feuilles rondes).
Herbe à mal d'estomac (*V*. Zédoaire).
Herbe à serpens (*V*. Euphorbe capitée).
Herbe à balais, t. II, p. 152, pl. 106.
Herbe à plomb, t. II, p. 155, pl. 107.
Herbe à Madame Boivin, t. II, p. 191, pl. 116.

Herbe à bordures, t. II, p. 199, pl. 118.
Herbe Mam'zelle, t. II, p. 203, pl. 119.
Herbe sensible }
Herbe vive } t. II, p. 203, pl. 119.
Herbe à Kœmpfer (*V.* Zédoaire).
Herbe à Couresse (*V.* Poivrier transparent).
Herbe à collet (*V.* Poivrier en bouclier).
Herbe à blé (*V.* Barbon des Antilles).
Herbe à cloques (*V.* Coqueret pubescent).
Herbe à chiques }
Herbe à Malingres } *V.* Pittone velue.
Héliotrope }
Herbe à charpentier de Saint-Domingue (*V.* Carmantine pectorale).
Herbe à charpentier de la Martinique (*V.* Gérarde tubéreuse).
Herbe à plomb }
Herbe à Cayman } *V.* Camara à feuilles de Mélisse.
Herbe à pique (*V.* Conyse lobée).
Herbe aux poules de Guinée (*V.* Petivère alliacée).
Herbe à pians (*V.* Parthène multifide).
Herbe à couteaux (*V.* Souchet élégant).
Herbe de douze heures (*V.* Abutilon en épi).
Herbe à la Reine (*V.* Nicotiane tabac).
Herbe à éternuer (*V.* Liseron empenné).
Herbe à dartres (*V.* Casse à gousses ailées).
Hernandier sonore, t. II, p. 309, pl. 143.
Herse (*V.* Caprier rampant).
Hévé de la Guiane, t. VI, p. 298, pl. 452.
Houmiri Baumier rouge, t. III, p. 270, pl. 210.
Houque Sorgho, t. VIII, p. 41, pl. 541.
Houque à épi, t. VIII, p. 52, pl. 543.
Houx de la Jamaïque }
Houx de Cuba } t. VI, p. 293, pl. 451.
Houx (petit) à feuilles verticillées (*V.* Fragon Caranne).

Hydrocotile ombellée, t. I, p. 185, pl. 39.
Hypoxis à feuilles de Scorsonaire, t. VIII, p. 351, pl. 593.
Hyptis verticillée, t. VIII, p. 268, pl. 575.
Hyptis à fleurs en tête, t. VIII, p. 272, pl. 576.
Hyptis spicifère
Herbe carrée à feuilles de Mélisse } t. VIII, p. 300, pl. 581.

I

Icaquier d'Amérique, t. II, p. 69, pl. 84.
Igname élevée de la Martinique, t. VIII, p. 14, pl. 535.
Igname cultivée, t. VIII, p. 21, pl. 537.
Igname ailée (*V.* Igname cultivée).
Immortelle (*V.* Amaranthine globuleuse).
Iname (*V.* Quamoclit Patate).
Indigotier calice ou *cultivé*, t. I, p. 81, pl. 17.
Indigotier bâtard, t. VIII, p. 97, pl. 548.
Indigotier sauvage
Indigotier faux } *V.* Indigotier bâtard.
Indigotier marron
Inga Sucrin, t. V, p. 44, pl. 316.
Inhame ou Inians (*V.* Igname cultivée).
Inule à feuilles de Primevère, t. IV, p. 261, pl. 289.
Ionidie émétique, t. II, p. 211, pl. 121.
Ionidie à feuilles de Polygala, t. II, p. 215, pl. 122.
Ipécacuanha bâtard, t. II, p. 180, pl. 113.
Ipécacuanha strié noir, t. II, p. 207, pl. 120.
Ipécacuanha de Cayenne, t. *II*, p. 211, *pl. 121*.
Ipécacuanha de Saint-Domingue, t. II, p. 215, pl. 122.
Ipécacuanha blanc, t. II, p. 219, pl. 213.
Ipécacuanha faux (*V.* Asclépias de Curaçao).
Iris jaune et noir de la *Martinique*, t. IV, p. 85, pl. 252.
Isore à feuilles de Guimauve (*V.* Hélictère).

J

Jacquier découpé, t. VIII, p. 28, pl. 539.
Jamboisier à feuilles longues } t. V, p. 49, pl. 315.
Jamboisier Pomme-Rose } t. V, p. 49, pl. 315.
Jamboisier à feuilles étroites, t. VI, p. 188, pl. 425.
Jam-Rosade (*V.* Jamboisier, t. V, p. 49).
Jasmin bâtard } *V.* Ciocoque à baies blanches.
Jasmin odorant } *V.* Ciocoque à baies blanches.
Jasmin d'Arabie } *V.* Mogori Sambac.
Jasmin de Goa } *V.* Mogori Sambac.
Jasmin de Toscane } *V.* Mogori Sambac.
Jaune d'œuf, t. II, p. 144, pl. 104.
Jonc d'eau (*V.* Scirpe pentagone).
Jonc odorant (*V.* Scirpe odorant).
Jugeoline (*V.* Sésame d'Orient).
Jujubier, t. IV, p. 198, pl. 276.
Jujubier des Iguanes, t. VIII, p. 170, pl. 492.
Jusquiame à feuilles d'Orvale, t. VIII, p. 256, pl. 573.
Jussie hérissée, t. VI, p. 28, pl. 388.

K

Kaïa à trois feuilles (*V.* Cléome triphylle).
Kaïa Mousambé (*V.* Mosambé à cinq feuilles).
Karatas (*V.* Agavé d'Amérique).
Ketmie acide, t. I, p. 148, pl. 31.
Ketmie à feuilles de Tilleul, t. II, p. 327, pl. 148.
Ketmie Gombo, t. IV, p. 165, pl. 269.

Ketmie à fleurs changeantes, t. IV, p. 171, pl. 270.
Ketmie musquée, t. V, p. 217, pl. 361.
Ketmie trilobée, t. VI, p. 4, pl. 381.
Ketmie unilatérale, t. VI, p. 8, pl. 382.
Ketmie à fruits tronqués, t. VII, p. 278, pl. 517.
Ketmie corniculée, t. VII, p. 313, pl. 526.
Ketmie tachée, t. VII, p. 320, pl. 528.
Kinkina des Insulaires (*V.* Quinquina luisant).

L

Laitue du Canada, t. V, p. 9, pl. 306.
Lalo (*V.* Ketmie Gombo).
Langue de serpent (*V.* Ophioglosse réticulé).
Lappulier sinué, t. II, p. 133, pl. 101.
Lappulier hétérophylle, t. II, p. 137, pl. 102.
Latanier épineux, t. I, p. 135, pl. 28.
Lauréole hypéricoïde, t. VII, p. 253, pl. 512.
Laurier Rouge Bourbon }
Laurier à fruits de gland } t. II, p. 46, pl. 78.
Laurier Péchurim, t. III, p. 283, pl. 213.
Laurier Camphrier, t. V, p. 183, pl. 353.
Laurier à fruits cylindriques, t. VI, p. III, pl. 409.
Laurier à feuilles de Jasmin, t. VI, p. 233, pl. 436.
Laurier Sassafras, t. VII, p. 51, pl. 464.
Laurier Canellier, t. VIII, p. 202, pl. 565.
Laurier Avocat, t. VIII, p. 288, pl. 579.
Laurose odorant, t. VI, p. 115, pl. 410.
Lausone (*V.* Henné à fleurs jaunes).
Lavande Stécade des Antilles, t. VI, p. 230, pl. 435.
Lavanèse (*V.* Galéga soyeux).
Leucome (*V.* Sapotillier marmelade).

Liane à Bauduit, t. II, p. 285, pl. 137.
Liane à médecine (*V.* Liane à Bauduit).
Liane à Minguet, t. II, p. 288, pl. 138.
Liane à scie ou Cururu, t. III, p. 139, pl. 181.
Liane à cabrit (*V.* Apocin tacheté).
Liane Mangle (*V.* Echite toruleuse).
Liane contre-poison (*V.* Nandhirobe).
Liane à chat
Lierre de Saint-Domingue } *V.* Bignone griffe de chat.
Liane à bœuf (*V.* Acacie à grandes gousses).
Liane à cœur
Liane à serpent
Liane quinze jours } *V.* Pareire à feuilles rondes.
Liane à corbillon (*V.* Aristoloche anguicide).
Liane à Persil
Liane carrée } *V.* Paulinie triternée.
Liane à caleçon (*V.* Aristoloche bilobée).
Liane à Réglisse (*V.* Abrus réglisse).
Liane à chasseurs
Liane à eau } *V.* Achit des chasseurs, t. V, p. 21, pl. 309.
Liane à Cacone (*V* Dolic à gousses ridées).
Liane aux yeux (*V.* Bryone à feuilles de Figuier).
Liane à vers (*V.* Angrec à feuilles obtuses).
Liane rouge (*V.* Tigaré à feuilles rudes).
Liane à Minguet
Liane molle } *V.* Achit Sicyote.
Liane langue à chat (*V.* Eupatoire).
Liane à crocs de chien (*V.* Jujubier des Iguanes).
Liane brûlante (*V.* Colocasie hédéracée, t. VII).
Liane brûlante (grosse) (*V.* Colocasie montante).
Liane Mangle (*V.* Echite biflore).
Liane à tonnelle (*V.* Liseron à ombelles).
Liane à tonnelle
Liane à courtine
Liane à berceau } *V.* Liseron à larges fleurs.

Liane à fer à cheval (*V.* Aristoloche bilobée).
Liane blanche
Liane à corde
Liane à crape
Liane à crabes } *V.* Bignone équinoxiale.
Liane jaune
Liane à pannier
Liane nubi
Liane à empoisonner les flèches (*V.* Paulinie ternée).
Liane à chapelet (*V.* Abrus réglisse).
Liane à caleçon (*V.* Grenadille sans franges).
Liane à vers, t. I, p. 285, pl. 67.
Liége (*V.* Fromager pyramidal).
Lilas des Indes (*V.* Azédarach).
Limnocaris (*V.* Flûteau).
Limon (*V.* Oranger Limon).
Linaire (*V.* Muflier triornitophore).
Lis Saint-Jacques (*V.* Amaryllis Saint-Jacques).
Lis Asphodèle (*V.* Crinole d'Amérique).
Lis blanc des Antilles (*V.* Pancrais des Antilles).
Lis rouge (*V.* Amaryllis écarlate).
Liseron à larges fleurs, t. VIII, p. 139, pl. 557.
Liseron à grosse racine, t. II, p. 288, pl. 138.
Liseron Jalap, t. II, p. 295, pl. 140.
Liseron à feuilles d'Oseille, t. II, p. 317, pl. 145.
Liseron à ombelles, t. VII, p. 305, pl. 524.
Liseron à cinq feuilles
Liseron des teinturiers } t. VI, p. 50, pl. 394.
Liseron empenné, t. VI, p. 146, pl. 415.
Litchi Ponceau, t. V, p. 106, pl. 332.
Lobélie anti-syphilitique, t. VII, p. 57, pl. 465.
Lobélie cardinale, t. VII, p. 61, pl. 466.
Lobélie à longues fleurs, t. III, p. 30, pl. 156.
Loranthe d'Amérique, t. VI, p. 35, pl. 390.
Lycopode penché, t. IV, p. 73, pl. 249.

M

Mabouier d'Amérique, t. VII, p. 336, pl. 531.
Mahogon du Sénégal, t. VI, p. 149, pl. 416.
Mahogon bois d'acajou, t. II, p. 125, pl. 99.
Mahot (petit) (*V.* Abutilon des marais).
Mahot (grand), t. II, p. 327, pl. 148.
Maïs cultivé, t. VIII, p. 56, pl. 544.
Malnommée (*V.* Euphorbe capitée).
Mamilier cœur de bœuf, t. II, p. 61, pl. 82.
Manarou (*V.* Aristoloche anguicide).
Mangle rouge (*V.* Raisinier à grappes).
Mangle chandelle, t. I, p. 45, pl. 10.
Manglier à panicules rouillées, t. VI, p. 68, pl. 399.
Manglier aquatique, Manglier droit, Manglier gris } *V.* Manglier à panicules rouillées.
Mangoustan des Célèbes, t. VII, p. 158, pl. 489.
Mangoustan, t. I, p. 116, pl. 24.
Manguier Mango, t. I, p. 121, pl. 25.
Manhiot (petit) (*V.* Croton à feuilles de grenadier).
Maniguette (*V.* Canang aromatique).
Manihot à feuilles d'orme (*V.* Ricinelle à fleur de charme).
Manille bâtarde (*V.* Vanille inodore).
Manioc bâtard (*V.* Médecinier piquant).
Mapou blanc, t. VI, p. 31, pl. 389.
Maranta de l'Inde, t. VIII, p. 101, pl. 549.
Marcgrave à ombelles, t. IV, p. 25, pl. 239.
Marmelade naturelle (*V.* Sapotillier marmelade).
Matricaire à feuilles d'absinthe, t. VIII, p. 347, pl. 592.

Mancenillier à feuilles de laurier, t. III, p. 20, pl. 154.
Mancenillier à feuilles de houx, t. III, p. 26, pl. 155.
Mancenillier vénéneux, t. III, p. 12, pl. 153.
Mauve des Antilles (*V.* Pavon à fleurs écarlates).
Mauve (grande) (*V.* Abutilon des marais).
Mauvisque écarlate, t. VI, p. 11, pl. 383.
Mayenne
Melongène } *V.* Morelle Mélongène.
Méringeanne
Méchoacan, t. II, p. 292, pl. 139.
Médecinier piquant, t. VII, p. 214, pl. 502.
Médecinier d'Espagne (*V.* Médecinier multifide).
Médecinier cathartique, t. II, p. 299, pl. 141.
Médecinier (grand), t. II, p. 299, pl. 141.
Médecinier multifide, t. II, p. 304, pl. 142.
Médecinier petit bâtard, t. II, p. 304, pl. 142.
Médecinier à cassave
Manioc blanc ou amer } t. III, p. 113, pl. 176.
Médecinier manioc
Manihot
Mélastome à grandes fleurs, t. VII, p. 293, pl. 521.
Mélastome hérissé, t. V, p. 157, pl. 345.
Mélisse à odeur de lavande, t. VIII, p. 268, pl. 575.
Mélisse à bouton
Mélisse en tête } *V.* Hyptis à fleurs en tête.
Mélisse globuleuse
Mélisse puante (*V.* Véronique frutescente).
Mélisse de Moldavie (*V.* Dracocéphale trifoliée).
Melon épineux (*V.* Cactier rouge).
Melon d'eau (*V.* Courge pastèque).
Melon sucré vert, t. V, p. 69, pl. 321.
Melon d'Espagne (*V.* Melon sucré vert).
Mélongène dorée
Morelle dorée } t. V, p. 276, pl. 377.
Morelle de Quito

Ménianthe, t. I, p. 112, pl. 24.
Ménisperme Abuta, t. IV, p. 101, pl. 256.
Mériane rose, t. IV, p. 326, pl. 303.
Merisier doré (*V.* Moureiller en épi).
Micocoulier rude (*V.* Calabure soyeux).
Mikanie Guaco, t. III, p. 211, pl. 197.
Mil des oiseaux } *V.* Panic cultivé.
Mil paniculé }
Mil chandelle (*V.* Houque à épi).
Millet (grand) d'Afrique } *V.* Houque Sorgho.
Millet (grand) de Guinée }
Millet (gros) } *V.* Houque Sorgho.
Millet de Cafrerie }
Mille graines (*V.* Oldenlande).
Mimosa de Farnèse, t. I, p. 3, pl. I.
Mindi (*V.* Henné à fleurs jaunes).
Mirobalanier bâtard, t. II, p. 309, pl. 143.
Mirliton (*V.* Concombre arada).
Mogori Sambac, t. VI, p. 278, pl. 447.
Mombain à fruits rouges } t. V, p. 157, pl. 345.
Mombain bâtard }
Mombain marron }
Mombain à fruits jaunes, t. VI, p. 61, pl. 397.
Momordique Nexiquen, t. III, p. 62, pl. 164.
Momordique à feuilles de vigne, t. VIII, p. 355, pl. 594.
Monarde écarlate, t. V, p. 346, pl. 369.
Monarde Pensylvanie (*V.* Monarde écarlate).
Monjoli à fleur blanches, t. VII, p. 324, pl. 529.
Montjoli (*V.* Pittone velue).
Monnière triphylle, t. III, p. 331, pl. 224.
Morelle molle (*V.* Morelle mammiforme).
Morelle sombre, t. III, p. 155, pl. 185.
Morelle mammiforme, t. III, p. 159, pl. 186.
Morelle Mélongène, t. III, p. 163, pl. 187.
Morelle à feuilles d'Acanthe, t. III, p. 167, pl. 188.

Morelle Laman, t. V, p. 17, pl. 308.
Morelle grande à grappes des Indes, t. V, p 32, pl. 312.
Morelle cérasiforme, t. V, p. 279, pl. 378.
Morelle anserine, t. VI, p. 88, pl. 404.
Morelle tomate } t. VI, p. 95, pl. 405
Morelle pomme d'amour }
Mort aux rats (*V.* Hamel à feuilles velues).
Mort z'à cabrit (*V.* Lobélie à longues fleurs).
Mort à poissons (*V.* Galéga soyeux).
Mort à poissons (*V.* Bois-Ivrant de la Jamaïque).
Moureiller piquant, t. VIII, p. 234, pl. 569.
Moureiller cerisier, t. I, p. 145, pl. 30.
Moureiller en épi, t. II, p. 97, pl. 91.
Moureiller de montagne, t. II, p. 164, pl. 110.
Moureiller piquant, t. II, p. 167, pl. 3.
Mouron blanc (*V.* Pharnace, t. V, p. 53).
Moutarde noire, t. VI, p. 207, pl. 430.
Mozambé à cinq feuilles, t. VII, p. 242, pl. 509.
Muflier triornitophore, t. VII, p. 289, pl. 520.
Mûrier des teinturiers, t. VI, p. 212, pl. 431.
Muscadier porte-suif, t. VI, p. 216, pl. 432.
Myginde diurétique, t. IV, p. 81, pl. 251.
Myrosperme pédicellé, t. V, p. 313, pl. 560.
Muscadier aromatique, t. VIII, p. 172, pl. 562.
Myrte à feuilles rondes, t. II, p. 149, pl. 105.
Myrte à feuilles de Laurier, t. III, p. 287, pl. 214.
Myrte aromatique à feuilles de citron, t. III, p. 211, pl. 215.
Myrte piment (*V.* Myrte aromatique).
Myrte toute épice (*V.* Myrte aromatique).

N

Nandhirobe à feuilles de Lierre, t. III, p. 216, pl. 198.
Nauchée de Virginie, t. VIII, p. 339, pl. 590.
Nauchée pudique, t. VIII, p. 333, pl. 589.
Nauchée à fleurs en bouclier, t. VIII, p. 343, pl. 591.
Nélumbo de la Jamaïque, t. VIII, p. 383, pl. 599.
Nénuphar. Synonyme des Nymphæas.
Nicotiane Tabac, t. VI, p. 131, pl. 413.
Noisette purgative (*V.* Médecinier multifide).
Noix de marais (*V.* Anacardier oriental).
Noix de médecine (*V.* Médecinier cathartique).
Noix de serpent (*V.* Nandhirobe).
Noix de serpent (Ahouai), t. III, p. 40, pl. 158.
Noix de girofle (*V.* Evodie).
Noix de Madagascar (*V.* Evodie).
Noyer à feuilles de frêne, t. VII, p. 5, pl. 453.
Noyer de la Jamaïque (*V.* Noyer à feuilles de frêne).
Noyer d'acajou (*V.* Acajou à pommes).
Nyctage dichotome, t. II, p. 292, pl. 139.
Nymphe à feuilles bicolores, t. VIII, p. 262, pl. 574.
Nymphe Lothos, t. VIII, p. 372, pl. 577.

O

Œil-de-Bourrique, t. IV, p. 3, pl. 233.
Œil-de-Chat (*V.* Bonduc commun).
Oldenlande à corymbes, t. I, p. 225, pl. 50.
Olivier bâtard (*V.* Daphnot des Antilles).

Omphalier Noisetier, t. II, p. 52, pl. 80.
Onagre velue (*V.* Jussie hérissée).
Ooli-Gigiri (*V.* Sésame d'Orient).
Ophioglosse réticulé, t. VII, p. 148, pl. 486.
Orange de Quito (*V.* Mélongène dorée).
Oranger à feuilles de Myrte, t. III, p. 308, pl. 219.
Oranger Pampelmousse, t. III, 313, pl. 220.
Oranger Limon, t. V, p. 123, pl. 337.
Oranger doux de la Chine }
Oranger grenade } t. V, p. 127, pl. 338.
Oranger mandarin }
Oranger sauvage, t. V, p. 200, pl. 357.
Oranger de l'Arcahaie }
Orange douce-amère } *V.* Oranger sauvage.
Orange âcre }
Oranger âcre ou sûre, t. I, p. 181, pl. 38.
Orélie cathartique, t. II, p. 312, pl. 144.
Orme (*V.* Théobrome Ormeau).
Orphilie Cévadille, t. III, p. 195, pl. 195.
Orvale tomenteuse à fleurs en casque, t. VI, p. 237, pl. 437.
Ortie baccifère } t. VI, p. 223, pl. 433.
Ortie à baies }
Oseille de Guinée (*V.* Ketmie acide).
Oseille d'Amérique (*V.* Patience vésiculeuse).
Oseille des bois (*V.* Bégone à feuilles bicolores).
Osmonde phyllitide, t. II, p. 320, pl. 146.
Ouatier (*V.* Fromager pyramidal).
Oviéde épineuse, t. VII, p. 65, pl. 467.
Oxalie à fleurs jaunes, t. I, p. 153, pl. 132.
Oxicarpe des Indes (*V.* Mangoustan des Célèbes).

P

Pachirier à cinq feuilles, t. III, p. 363, pl. 232.
Pain de singe (*V.* Adansonie digitée).
Palétuvier des Indes, t. VI, p. 72, pl. 400.
Palmier à vin, t. I, p. 157, pl. 33.
Palmier en éventail (*V.* Latanier épineux).
Palmier à huile (*V.* Palmiste à chou).
Palmier Crocro (*V.* Avoira de Guinée).
Palmier des Entourages (*V.* Arec oléifère).
Palmier Sagou, t. VI, p. 285, pl. 449.
Palmier nain de la Martinique, t. VI, p. 290, pl. 450.
Palmiste à chou, t. IV, p. 140, pl. 265.
Palmiste franc (*V.* Palmiste à chou).
Pancrace (*V.* Pancrais des Antilles).
Pancrais des Antilles, t. VIII, p. 135, pl. 556.
Pancrais odorant (*V.* Pancrais des Antilles).
Panic cultivé, t. VIII, p. 47, pl. 542.
Panicaut fétide, t. VIII, p. 317, pl. 585.
Panicaut aquatique, t. VIII, p. 321, pl. 586.
Papayer commun, t. I, p. 215, pl. 47.
Papougay } *V.* Cristophine Concombre.
Papouga }
Pareira Brava (*V.* Pareire à feuilles rondes).
Pareira Brava blanc (*V.* Ménisperme Abuta).
Pareire à feuilles rondes } t. III, p. 231, pl. 201.
Pareire Liane à cœur }
Pariétaire capitée (*V.* Dorstène caulescente).
Parkinsonie des Savanes, t. I, p. 54, pl. 12.
Parthène multifide, t. VI, p. 53, pl. 395.
Passevelours paniculé (*V.* Célosie perlée).

Passiflore à feuilles de Laurier, t. I, p. 242, pl. 56.
Passiflore quadrangulaire, t. I, p. 258, pl. 60.
Passiflore lyrée, t. IV, p. 97, pl. 255.
Passiflore fétide, t. V, p. 269, pl. 375.
Pastèque (*V.* Courge pastèque).
Patagon (*V.* Valériane patagonelle).
Patate de mer (*V.* Liseron maritime).
Patience vésiculeuse, t. VII, p. 178, pl. 494.
Patte de Tortue, t. I, p. 289, pl. 68.
Paullinie ternée, t. III, p. 139, pl. 181.
Paullinie ternée, t. IV, p. 17, pl. 237.
Pavon à fleurs écarlates, t. VI, p. 18, pl. 385.
Pavot épineux (*V.* Argémone du Mexique).
Pédiveau sagitté, t. VIII, p. 4, pl. 533.
Pépon à limbe droit } *V.* Courge Pépon.
Pépon Melonne }
Pérépé à fleurs roses, t. VII, p. 143, pl. 485.
Pet du diable (*V.* Sablier élastique).
Petit Verdier (*V.* Parthène multifide).
Petite Queue de lézard (*V.* Poivrier transparent).
Pétivère alliacée, t. V, p. 265, pl. 374.
Pétun (*V.* Nicotiane Tabac).
Pharelle lappulacée, t. VI, p. 65, pl. 398.
Pharnace à feuilles de Pâquerette, t. V, p. 53, pl. 317.
Phytolacca à dix étamines, t. V, p. 32, pl. 312.
Physalide (*V.* Coqueret pubescent).
Pied de poule de Saint-Domingue (*V.* Crételle à balais).
Pignon de Barbarie (*V.* Médecinier cathartique).
Piment Bouc }
Piment doux } *V.* Piment jaune.
Piment mozambique }
Piment annuel, t. VI, p. 172, pl. 422.
Piment à petites baies } t. VI, p. 177, pl. 423.
Piment jaune }

Piment Zozo
Piment enragé
Piment Caraïbe
Poivre d'Oiseau
} *V.* Piment à petites baies.

Pin d'Occident à cinq feuilles, t. IV, p. 53, pl. 245.
Pistie Stratiote flottante, t. VII, p. 162, pl. 490.
Pistache de terre (*V.* Arachide hypogée).
Pittone velue, t. IV, p. 89, pl. 253.
Pittone fétide à fleur de Nicotiane, t. V, p. 273, pl. 376.

Plante à œuf
Plante qui pond
} *V.* Morelle Mélongène.

Plantain de l'Inde (*V.* Pistie Stratiote).
Plantain d'Eau (*V.* Flûteau).
Plateau. Synonyme des Nymphæas.
Poincillade, t. I, p. 27, pl. 6.
Poirier Avocat (*V.* Laurier Avocat).

Pois inconnus
Pois jaunes
Pois Choucres
Pois violets
Pois Casse Canari
Pois des Dames
Pois des Sorciers
Pois à Savon marbré blanc.
Pois à Savon marbré tacheté
} t. VII, p. 147, pl. 559.

Pois à Savon marbré rouge.
Pois Patate (*V.* Dolic tubéreux).
Pois Makendal (*V.* Dolic à feuilles obtuses).

Pois Guénie
Pois Quéniques
} *V.* Bonduc commun.

Pois puant de Nicolson (*V.* Casse fétide).
Pois puant (*V.* Anagyre fétide).

Pois pouilleux
Pois à gratter
} *V.* Dolic à poils cuisans.

Pois à gratter, t. I, p. 221, pl. 49.
Pois puant, t. II, p. 277, pl. 135.
Pois maritime à fruit dur, t. III, p. 83, pl. 169.
Pois (grand) à gratter, t. IV, p. 3, pl. 233.
Pois de merveille (*V.* Corinde glabre).
Pois Bedeau (*V.* Abrus Réglisse).
Pois d'Angole
Pois de Congo } *V.* Cytise des Indes.
Pois de sept ans
Pois sucrin ou sucrier } t. V, p. 44, pl. 316.
Pois doux
Pois Mabouya (*V.* Caprier à longues siliques).
Pois de terre (*V.* Arachide hypogée).
Poivre d'Éthiopie (*V.* Canang aromatique).
Poivre de la Jamaïque (*V.* Myrte aromatique).
Poire bachelier
Pomme poison } *V.* Morelle mammiforme.
Pomme teton
Poivre du Japon } *V.* Fagarier de la Guiane.
Poivre des Nègres
Poivre blanc et noir (*V.* Poivrier aromatique).
Poivre long } *V.* Piment annuel.
Poivre d'Inde
Poivrier aromatique, t. VI, p. 182, pl. 424.
Poivrier à épis lâches, t. VI, p. 194, pl. 427.
Poivrier pédiculé, t. VI, p. 201, pl. 429.
Poivrier à feuilles de Plantain, t. VII, p. 25, pl. 458.
Poivrier à ombelles, t. I, p. 177, pl. 37.
Poivrier transparent, t. III, p. 340, pl. 226.
Poivrier à épis crochus, t. III, p. 355, pl. 230.
Poivrier en bouclier, t. IV, p. 14, pl. 236.
Poivrier à feuilles obtuses, t. V, p. 37, pl. 313.
Poivrier maculé, t. VI, p. 153, pl. 417.
Polong (*V.* Giroflier aromatique).
Polypode pendant, t. II, p. 324, pl. 147.

Polypode adianthiforme, t. I, p. 273, pl. 64.
Polypode en arbre, t. I, p. 269, pl. 63.
Pomme Poison de la Guadeloupe (*V.* Stramoine épineuse).
Pomme Zombi (*V.* Mancenillier à feuilles de Houx).
Pomme Canelle (*V.* Corossolier à fruits écailleux).
Pomme torche (*V.* Cierge divergent).
Pomme liane, t. I, p. 242, pl. 56.
Pomme de Merveille, t. III, p. 62, pl. 164.
Pomme épineuse, t. III, p. 99, pl. 173.
Pomme-Rose ou pommier-rose (*V.* Jamboisier, t. V).
Pomme d'Amour (*V.* Morelle tomate).
Pommier d'Acajou
Pommier à Noix d'Acajou } *V.* Acajou à Pommes.
Pontédaire des rivières, t. VIII, p. 378, pl. 598.
Potalie amère, t. VII, p. 89, pl. 473.
Pou de Moine (*V.* Lappulier sinué).
Poudre de Capucin (*V.* Orfilie Cévadille).
Poudre z'à Diable (*V.* Lycopode enpché).
Poudre aux vers de Brainvilliers (*V.* Spigélie).
Pourpier amer, t. I, p. 228, pl. 51.
Pourpier des Bois
Pourpier des Savanes } (*V.* Poivrier à feuilles obtuses.
Prêle géante, t. II, p. 171, pl. 112.
Prune des Anses
Prunier Coton
Prunier Icaque } *V.* Icaquier d'Amérique.
Prunier d'Espagne (*V.* Mombain à fruits rouges).
Prunier épineux, t. II, p. 266, pl. 132.
Psycotre émétique, t. II, p. 207, pl. 120.
Ptérocarpe à feuilles veloutées, t. IV, p. 108, pl. 258.
Pyrèthre à tête dorée, t. VI, p. 191, pl. 426.

Q

Quamoclit purgatif, t. II, p. 285, pl. 137.
Quamoclit à feuilles d'Oseille, t. II, p. 317, pl. 145.
Quamoclit à feuilles étroites, t. VI, p. 146, pl. 415.
Quamoclit Patate, t. VIII, p. 70, pl. 545.
Quamoclit à grandes fleurs, t. VIII, p. 139, pl. 557.
Quapalier denté, t. VI, p. 46, pl. 393.
Quassie amère, t. I, p. 23, pl. 5.
Quassie Simarouba, t. I, p. 66, pl. 14.
Quatélé à grandes fleurs, t. VI, p. 67, pl. 396.
Québec, t. III, p. 30, pl. 156.
Quédec (*V.* Oviède épineuse).
Queue de Lézard (*V.* Poivrier à feuilles de Plantain).
Queue de Cheval (*V.* Prêle géante).
Queue de Lézard à fruits recourbés, t. III, p. 355.
Queue de Lézard arborescent (*V.* Poivrier en bouclier).
Queue z'à Rat (*V.* Poivrier à épis crochus).
Quingombo (*V.* Ketmie Gombo).
Quinquina à fleurs nombreuses (*V.* Quinquina Piton).
Quinquina Piton, t. I, p. 27, pl. 13.
Quinquina luisant, t. VII, p. 181, pl. 495.
Quinquina de montagne (*V.* Quinquina luisant).

R

Racine à Moussa (*V.* Maranta de l'Inde).
Raisin du Tropique, t. IV, p. 7, pl. 234.
Raisin d'Amérique Laque (*V.* Phytolacca).

Raisinier à grappes, t. II, p. 41, pl. 77.
Raisinier du bord de la mer (*V.* Raisinier à grappes).
Raisinier à fruits blancs } t. V, p. 178, pl. 352.
Raisinier de Coudre } t. V, p. 178, pl. 352.
Raisinier de montagne } t. V, p. 178, pl. 352.
Ramboustan (*V.* Mombin à fruits rouges).
Raphie vinifère, t. I, p. 157, pl. 33.
Raquette (*V.* Cactier en raquette).
Rauvolfe blanchâtre, t. III, p. 151, pl. 184.
Ravend-Sara (*V.* Evodie).
Récolte d'Immortalité (*V.* Ginseng).
Reine des Plantes (*V.* Ginseng).
Renoncule des Savanes } *V.* Fléchière obtuse.
Renoncule sagittée } *V.* Fléchière obtuse.
Renoncule aquatique (*V.* Fléchière à feuilles de Plantain).
Réséda des Antilles (*V.* Henné).
Réveil-Matin des jardins (*V.* Euphorbe capitée).
Rhizophore Chandelle, t. I, p. 45, pl. 10.
Rhubarbe blanche } t. II, p. 251, pl. 129.
Rhubarbe des Caraïbes } t. II, p. 251, pl. 129.
Rhubarbe blanche (*V.* Nyctage dichotome).
Ricin à tige genouillée (*V.* Ricin arborescent).
Ricin arborescent, t. I, p. 250, pl. 59.
Ricin annuel, t. II, p. 242, pl. 127.
Ricinelle à feuilles de Charme, t. V, p. 282, pl. 379.
Rima (faux) (*V.* Jacquier découpé).
Riz cultivé, t. VIII, p. 89, pl. 547.
Robinier à fleurs violettes, t. VII, p. 297, pl. 522.
Robinier Panacocco, t. VII, p. 9, pl. 454.
Roioc Rhubarbe, t. II, p. 251, pl. 129.
Romarin (faux) (*V.* Strumpfie maritime).
Ronce d'Amérique (*V.* Cactier à fruits feuillés).
Roquésie (*V.* Morelle à feuilles d'Acanthe).
Rose de Cayenne (*V.* Ketmie à fleurs changeantes).
Roseau à Quenouilles, t. V, p. 61, pl. 319.

Roseau à feuilles larges et à grappes, t. V, p. 61, pl. 319.
Rosiers marrons rouge et jaune, t. VI, p. 84, pl. 403.
Rossolis à feuilles rondes, t. VII, p. 239, pl. 508.
Roucouyer, t. I, p. 15, pl. 4.
Rue ailée fétide (*V.* Rue d'Orient).
Rue d'Orient et des Antilles, t. VIII, p. 361, pl. 595.
Rue purgative (*V.* Quamoclit purgatif).
Ruellie à fleurs violettes, t. II, p. 185, pl. 114.
Ruellie hispide, t. II, p. 188, pl. 115.
Ruellie tubéreuse, t. II, p. 180, pl. 113.

S

Sablier élastique, t. II, p. 233, pl. 124.
Safran des Antilles (*V.* Hypoxis).
Sagouier farinifère (*V.* Palmier Sagou).
Sagouier (faux) de l'Inde (*V.* Cariote à fruits brûlans).
Salade (*V.* Flûteau et Nymphe Lothos).
Salsepareille officinale, t. VII, p. 37, pl. 461.
Salsepareille Squine, t. VII, p. 47, pl. 462.
Salivette (*V.* Pyrèthre à tête dorée).
Sanguine (*V.* Hamel à feuilles velues).
Santal Citrin (*V.* Erithal Bois Chandelle).
Sapin Beaumier, t. IV, p. 59, pl. 246.
Sapote (*V.* Sapotillier Marmelade).
Sapotillier commun, t. IV, p. 112, pl. 259.
Sapotillier Marmelade, t. II, p. 144, pl. 104.
Sapotillier noir } t. V, p. 160, pl. 346.
Sapotillier marron }
Sappadille (*V.* Corossolier à fruit hérissé).
Sarriette coudée, t. III, p. 323, pl. 222.
Sarriette (grande) (*V.* Basilic commun).
Sauge du Port de Paix (*V.* Cascarille).

Sassafras (*V*. Laurier Sassafras).
Sauge de Montagne (*V*. Lantana à feuilles de Mélisse).
Sauge de Montagne (*V*. Camara piquant).
Sauge grande (*V*. Conyse odorante).
Sauge à fleurs blanches, t. III, p. 303, pl. 218.
Sauvagèse des Antilles, t. IV, p. 310, pl. 299.
Savonnier mousseux, t. VI, p. 121, pl. 261.
Scammonée fausse, t. II, p. 255, pl. 131.
Scammonée d'Amérique, t. II, p. 292, pl. 139.
Sceau-Notre-Dame (*V*. Igname élevée de la Martinique).
Schœnante d'Amérique (*V*. Scirpe odorant).
Scille d'Amérique, t. IV, p. 245, pl. 285.
Scille des plages } *V*. Scille d'Amérique.
Scille du Pérou }
Scirpe pentagone, t. VI, p. 77, pl. 401.
Scirpe odorant, t. VIII, p. 295, pl. 580.
Scopaire à trois feuilles, t. II, p. 152, pl. 106.
Sébestier à coques (*V*. Alibertier).
Sébestier à grandes fleurs, t. IV, p. 205, pl. 277.
Séguine rouge (*V*. Salsepareille Squine).
Serjanie à neuf folioles (*V*. Paulinie triternée.)
Semelle du Pape (*V*. Cactier en raquette).
Séné oriental (*V*. Casse lancéolée).
Séné Zombi (*V*. Casse à feuilles de Troëne).
Seneçon à feuilles perforées, t. VI, p. 25, pl. 387.
Sensitive à feuilles larges, t. VIII, p. 312, pl. 584.
Sensitive épineuse, t. II, p. 203, pl. 119.
Serpentine (*V*. Ophioglosse réticulé).
Sésame d'Orient, t. IV, p. 155, pl. 268.
Sévole Lobélie, t. VII, p. 92, pl. 474.
Sicyote hérissée } t. V, p. 103, pl. 331.
Sicyote laciniée }
Simarouba, t. I, p. 66, pl. 14.
Sinapistrum d'Amérique (*V*. Cléome triphylle).
Sinapou (*V*. Astragale cotonneux).

Sloanea dentata, L., t. VI, p. 46, pl. 393.
Soldanelle, t. II, p. 255, pl. 131.
Sommaire des Stomachiques aromatiques, t. I, p. 1.
Sommaire des Fébrifuges, t. I, p. 21.
Sommaire des Anti-Scorbutiques, t. I, p. 97.
Sommaire des Anti-Helmintiques, t. I, p. 205.
Sommaire des Astringentes, t. II, p. 5.
Sommaire des Emétiques, t. II, p. 175.
Sommaire des Purgatives, t. II, p. 227.
Sommaire des Hépatiques, t. II, p. 315.
Sommaire des Toxiques, t. III, p. 1.
Sommaire des Alexitères, t. III, p. 207.
Sommaire des Diurétiques, t. IV, p. 1.
Sommaire des Béchiques, t. IV, p. 137.
Sommaire des Rafraîchissantes, t. V, p. 1.
Sommaire des Anti-Spasmodiques, t. V, p. 181.
Sommaire des Anti-Ophtalmiques, t. VI, p. 1.
Sommaire des Anti-Acoustiques, t. VI, p. 91.
Sommaire des Sternutâtoires, t. VI, p. 128.
Sommaire des Masticatoires, t. VI, p. 168 *bis*.
Sommaire des Tactiles excitantes, t. VI, p. 221.
Sommaire des Iatraleptiques, t. IV, p. 252.
Sommaire des Diaphorétiques, t. VII, p. 1.
Sommaire des Détersives, t. VII, p. 101.
Sommaire des Epispastiques, t. VII, p. 189.
Sommaire des Emollientes, t. VII, p. 257.
Sommaire des Résolutives, t. VIII, p. 1.
Sommaire des Aphrodisiaques, t. VIII, p. 158.
Sommaire des Anti-Aphrodisiaques, t. VIII, p. 254.
Sommaire des Emménagogues excitantes, t. VIII, p. 276.
Sommaire des Anti-Hystériques, t. VIII, p. 369.
Sorgho Saccharin (*V.* Houque Sorgho).
Sorossi (*V.* Momordique à feuilles de vigne).
Souchet élégant, t. VI, p. 80, pl. 402.
Soude des Antilles (*V.* Batis maritime).

Soufre végétal (*V.* Lycopode penché).
Souzé aquatique (*V.* Pontédaire des Rivières).
Sparmane d'Afrique, t. VI, p. 14, pl. 384.
Spigélie anthelmintique, t. I, p. 261, pl. 61.
Stachys (*V.* Lavande Stécade).
Stramoine épineuse, t. III, p. 99, pl. 173.
Stramoine sarmenteuse, t. III, p. 104, pl. 174.
Stramoine cornue, t. III, p. 108, pl. 175.
Strumpfie maritime, t. III, p. 260, pl. 208.
Styrax faux (*V.* Houmiri Baumier rouge).
Sucotrin faux (*V.* Aloès).
Sucrier de Montagne, t. III, p. 263, pl. 209.
Sultane (grande) (*V.* Liseron à larges fleurs).
Sureau Plantain (*V.* Poivrier à feuilles de Plantain).
Synate (*V.* Cuscute d'Amérique).
Syringa des Garipous (*V.* Hévé de la Guiane).

T

Tacacamaha d'Amérique (*V.* Fagarier de la Guiane).
Tabac marron (*V.* Morelle sombre).
Tabac (*V.* Nicotiane Tabac).
Taberne à feuilles de Citronier (*V.* Bois laiteux).
Talauma de Jussieu, t. II, p. 140, pl. 103.
Tamarinier, t. II, p. 236, pl. 126.
Taminier bicolor, t. VIII, p. 18, pl. 536.
Taminier sceau Notre-Dame, t. VIII, p. 14, pl. 535.
Tailleau des Créoles (*V.* Pédiveau sagitté).
Tapioca Cassave, t. III, p. 113, pl. 176.
Tendre à caillou franc, t. II, p. 105, pl. 93.
Téphrose vénéneuse, t. III, p. 147, pl. 183.
Tête anglaise } *V.* Cactier rouge.
Tête z'anglais }

Thé de montagne (*V.* Sauvagèse des Antilles).
Thé du Mexique (*V.* Anserine du Mexique).

Thé d'Amérique Thé des Antilles Thé de la Martinique Thé du Mexique Thé de la rivière de Lima Thé de santé	*V.* Capraire biflore.

Thé d'Oswego (*V.* Monarde écarlate).
Théobrome Ormeau, t. II, p. 73, pl. 85.
Thibé des ruisseaux (*V.* Lobélie à longues fleurs).
Thym des Savanes (*V.* Turnère à feuilles d'Orme).
Tigaré à feuilles rudes, t. VII, p. 29, pl. 459.
Tilleul argenté, t. V, p. 233, pl. 365.
Troëne à fleurs bleues, t. VII, p. 155, pl. 488.
Tolut balsamifère, t. VII, p. 71, pl. 469.
Tomate à fruits velus (*V.* Morelle cérasiforme).
Tomate à côtes (*V.* Morelle pomme d'amour).
Toque de la Havane, t. V, p. 240, pl. 367.
Tribule à grandes feuilles, t. IV, p. 77, pl. 250.
Trichilie à trois folioles, t. VIII, p. 284, pl. 578.
Trompette à Marie Barou (*V.* Stramoine sarmenteuse).
Trophis d'Amérique, t. I, p. 90, pl. 19.
Truffe blanche des Antilles, t. VIII, p. 245, pl. 571.
Tue-Cochon (*V.* Aristoloche (grande).
Tue-Chien (*Y.* Apocincitron).
Turnère à feuilles d'orme, t. VI, p. 322, pl. 302.

U

Umari à grappes, t. I, p. 233, pl. 53.
Urène lobée, t. VI, p. 176, pl. 271.

V

Vacouet (*V.* Baquois cultivé).
Valériane Patagonelle, t. III, p. 252, pl. 206.
Valérianelle, t. III, p. 252, pl. 206.
Valériane paniculée, t. V, p. 189, pl. 354.
Vanille du Mexique (*V.* Angrec Vanille aromatique).
Vanille inodore d'Haïti, t. VII, p. 119, pl. 479.
Vanille rouge, t. V, p. 221, pl. 362.
Varec nageant } t. IV, p. 7, pl. 234.
Varec vésiculeux } t. IV, p. 7, pl. 234.
Véronique frutescente, t. VIII, p. 304, pl. 582.
Verveine à pians (*V.* Héliotrope à fleurs d'Ormin).
Verveine puante (*V.* Pétivère alliacée).
Verveine bleue (*V.* Zapane de la Jamaïque).
Vesseloup couronnée, t. II, p. 3, pl. 95.
Viédaze (*V.* Morelle Mélongène).
Vigne cotonneuse, t. V, p. 25, pl. 310.
Vigne élégante de Madagascar } *V.* Achit à feuilles larges, t. V, p. 29, pl. 311.
Violette à grandes fleurs, t. II, p. 221, pl. 121.
Violette Itoubou } t. II, p. 219, pl. 123.
Violette en sabot } t. II, p. 219, pl. 123.
Volet ou Volette. Synonyme des Nymphæas.
Voulou Bambou, t. IV, p. 281, pl. 293.

W

Wintérane Canelle, t. VIII, p. 229, pl. 568.

X

Ximène épineuse, t. II, p. 266, pl. 132.

Z

Zapane de la Jamaïque, t. VI, p. 42, pl. 392.
Zédoaire, t. III, p. 247, pl. 205.
Z'Herbe à Boutons (*V.* Hyptis à fleurs en tête).
Z'OEuf à Diable (*V.* Vesseloup couronnée).

FIN DE LA TABLE FRANÇAISE.

TABLE

GÉNÉRALE LATINE

DE LA

FLORE MÉDICALE

ET PITTORESQUE DES ANTILLES.

A

Abrus precatorius, t. IV, p. 194, pl. 275.
Abutilon palustre flore pallido, L., t. VII, p. 309, pl. 325.
Acalypha carpinifolia, t. V, p. 282, pl. 379.
Achania mollis, t. VI, p. 11, pl. 383.
Achras sessilifolia, L., t. V, p. 160, pl. 346.
Achras sapota, t. IV, p. 112, pl. 259.
Achras mammosa, t. II, p. 144, pl. 104.
Agaricus niveus laminis nigris, t. VIII, p. 249, pl. 572.
Adansonia digitata, L., t. IV, p. 269, pl. 291.
Adianthum pedatum, L., t. IV, p. 250, pl. 286.
Adianthum trapeziforme, t. IV, p. 254, pl. 287.
Agatophyllum aromaticum, t. VIII, p. 223, pl. 567.
Agave Antillarum, t. IV, p. 239, pl. 284.
Akeesia africana, L., t. VIII, p. 154, pl. 560.
Alisma flava, L., t. VIII, p. 388, pl. 600.
Aloe perfoliata, t. II, p. 260, pl. 130.

Allamanda cathartica, t. II, p. 312, pl. 144.
Alpinia racemosa, L., t. III, p. 91, pl. 170.
Althea ulmifolia, t. VII, p. 317, pl. 527.
Amaranthus oleraceus, t. V, p. 13, pl. 307.
Amaranthus spinosus, t. V, p. 41, pl. 314.
Amaryllis punicea, t. III, p. 135, pl. 180.
Amaryllis formosissima, L., t. VIII, p. 113, pl. 551.
Ambelania acida, t. VII, p. 123, pl. 480.
Ambrosia artemisifolia, t. I, p. 239, pl. 55.
Amomum pyramidale, L., t. III, p. 91, pl. 170.
Amomum zinziber, t. VIII, p. 182, pl. 563.
Amomum petiolatum, t. IV, p. 10, pl. 235.
Amyris balsamifera, L., t. III, p. 275, pl. 211.
Amyris elemifera, L., t. III, p. 235, pl. 202.
Amyris guianensis, t. VI, p. 124, pl. 412.
Anacardium longifolium, t. II, p. 7, pl. 69.
Anacardium occidentale, L., t. VII, p. 233, pl. 507.
Anagyris fœtida, L., t. VIII, p. 329, pl. 588.
Andira racemosa, t. I, p. 233, pl. 53.
Andropogon insulare, L., t. IV, p. 21, pl. 238.
Anguria trifoliata, L., t. V, p. 100, pl. 330.
Anona reticulata, t. II, p. 61, pl. 82.
Anona muricata, t. II, p. 57, pl. 81.
Anthirrinum triornitophorum, t. VII, p. 289, pl. 520.
Antidesma alexitaria, L., t. III, p. 295, pl. 216.
Apocynum fructu spinoso, t. III, p. 171, pl. 189.
Apocynum maculatum, t. III, p. 176, pl. 190.
Apocynum citrifolium, t. III, p. 180, pl. 191.
Arachis hypogea, L., t. IV, p. 159, pl. 267.
Aralia arborea, L., t. VII, p. 21, pl. 457.
Areca Cathecu, L., t. VI, p. 167, pl. 421.
Areca oleracea, t. IV, p. 140, pl. 265.
Argemone mexicana, t. V, p. 285, pl. 380.
Aristolochia bilobata, t. IV, p. 44, pl. 243.
Aristolochia arborescens, t. III, p. 35, pl. 157.

Aristolochia anguicida, L., t. III, p. 235, pl. 202.
Aristolochia punctata, L., t. III, p. 385, pl. 225.
Aristolochia odoratissima, t. V, p. 196, pl. 356.
Aristolochia bilobata, t. VIII, p. 279, pl. 577.
Armeniaca longifolia, t. II, p. 158, pl. 108.
Artocarpus incisa, L., t. VIII, p. 28, pl. 539.
Arum seguinum, L., t. III, p. 75, pl. 162.
Arum hederaceum, L., t. III, p. 71, pl. 168.
Arum auritum, L., t. III, p. 359, pl. 231.
Arum Colocasia, L., t. VII, p. 207, pl. 500.
Arum folio bisecto, L., t. VII, p. 229, pl. 506.
Arum hederaceum majus, L., t. VII, p. 246, pl. 510.
Arum sagittæfolium, t. VIII, p. 4, pl. 533.
Arundo Bambos, t. IV, p. 281, pl. 293.
Asclepias curassavica, L., t. II, p. 191, pl. 116.
Aspalathus ebenus, L., t. VII, p. 151, pl. 487.
Asplenium pellucidum, L., t. IV, p. 257, pl. 288.
Asplenium serratum, t. II, p. 337, pl. 151.
Astragalus lanuginosus, t. VII, p. 95, pl. 475.
Atropa arborescens, t. III, p. 119, pl. 177.
Aurantium sylvestre, t. V, p. 200, pl. 357.
Aurantium myrtifolium, L., t. III, p. 308, pl. 219.
Auzuba fructu glutinoso, t. II, p. 86, pl. 88.
Averrhoa Bilimbi, L., t. V, p. 110, pl. 333.
Averrhoa carambola, L., t. V, p. 113, pl. 334.
Averrhoa acida, L., t. V, p. 116, pl. 335.

B

Ballota odorata, L., } p. 282, pl. 448.
Ballota suaveolens, L., }
Bambos arundinacea, t. IV, p. 281, pl. 293.

Barreleria coccinea, t. VII, p. 98, pl. 476.
Basella rubra, t. VIII, p. 131, pl. 555.
Batis maritima, L., t. VII, p. 186, pl. 496.
Bauhinia acuminata, t. II, p. 248, pl. 128.
Begonia nitida, L., p. 153, pl. 344.
Begonia foliis bicoloribus, L., t. VII, p. 331, pl. 531.
Bejaria æstuans, L., t. VII, p. 226, pl. 505.
Bellonia aspera, t. II, p. 108, pl. 94.
Bignonia Quercus, L., t. I, p. 87, pl. 18.
Bignonia equinoxialis, t. II, p. 130, pl. 100.
Bignonia Unguis cati, L., t. III, p. 223, pl. 199.
Bignonia leucoxylon, L., t. III, p. 244, pl. 204.
Bixa orellana, L., t. I, p. 15, pl. 4.
Bocconia frutescens, t. I, p. 235, pl. 54.
Boerhaavia foliis ovatis, t. III, p. 252, pl. 206.
Bombax pentandrum, t. IV, p. 64, pl. 247.
Bombax pyramidale, t. IV, p. 129, pl. 263.
Bontia daphnoïdes, L., t. VI, p. 22, pl. 386.
Brasiliastrum americanum, t. II, p. 78, pl. 86.
Bromelia spicâ comosâ, t. I, p. 170, pl. 36.
Bromelia Ananas, t. V, p. 145, pl. 342.
Bromelia rubra, t. V, p. 141, pl. 341.
Brosimum Alicastrum, t. VIII, p. 9, pl. 534.
Brownea coccinea, L., t. VII, p. 301, pl. 523.
Bruguiera gymnorhiza, L., t. VI, p. 72, pl. 400.
Brunsfelsia americana, t. II, p. 38, pl. 56.
Bryonia ficifolia, L., t. VI, p. 39, pl. 391.
Bryonia americana, t. II, p. 281, pl. 136.
Bunias Cakilé, t. I, p. 199, pl. 43.
Bursera gummifera, t. II, p. 117, pl. 97.

C

Cactus grandiflorus, t. I, p. 277, pl. 65.
Cactus divaricatus, t. I, p. 281, pl. 66.
Cactus flagelliformis, t. I, p. 285, pl. 67.
Cactus reticulatus, t. I, p. 289, pl. 68.
Cactus Pereskia, L., t. IV, p. 289, pl. 294.
Cactus fimbriatus, L., t. VI, p. 160, pl. 419.
Cactus opuntia, L., t. VII, p. 262, pl. 513.
Cactus moniliformis, L., t. VII, p. 267, pl. 514.
Cactus nobilis, L., t. VII, p. 270, pl. 515.
Cactus cochenillifer, L., t. VII, p. 273, pl. 515.
Cactus triangularis, L., t. VII, p. 285, pl. 519.
Cæsalpinia bahamensis, L., t. VII, p. 218, pl. 503.
Cæsalpinia Crista, L., t. VII, p. 222, pl. 504.
Cæsalpinia Crista, t. II, p. 78, pl. 86.
Calophyllum Calaba, t. II, p. 30, pl. 74.
Cameraria latifolia, L., t. III, p. 187, pl. 193.
Canavali leguminibus incurvis, t. VIII, p. 147, pl. 557.
Canna indica, t. IV, p. 30, pl. 240.
Capparis Cynophallophora, L., t. V, p. 193, pl. 355.
Capparis ferruginea, L., t. V, p. 261, pl. 373.
Capparis arborescens, t. I, p. 141, pl. 29.
Capraria biflora, L., t. IV, p. 313, pl. 300.
Capsicum annuum, L., t. VI, p. 172, pl. 422.
Capsicum baccatum, L. }
Capsicum turbinatum } t. VI, p. 177, pl. 423.
Carapa guianensis, L., t. VI, p. 274, pl. 446.
Cardiospermum halicacabum, t. IV, p. 37, pl. 241.
Carcopsis leucantha, L., t. VIII, p. 308, pl. 583.
Carica Papaya, t. I, p. 215, pl. 47.

Carolinea Princeps, L., t. III, p. 363, pl. 232.
Caryophillus aromaticus, L., t. VIII, p. 214, pl. 566.
Caryota urens, L., t. VII, p. 210, pl. 501.
Cassia fistula, L., t. II, p. 231, pl. 125.
Cassia Senna, L., t. II, p. 269, pl. 133.
Cassia ligustrina, L., t. II, p. 273, pl. 134.
Cassia occidentalis, L., t. II, p. 277, pl. 135.
Cassia alata, L., t. VI, p. 263, pl. 443.
Cecropia peltata, t. II, p. 34, pl. 75.
Cedrela odorata, L., t. VI, p. 120, pl. 411.
Celosia paniculata, t. IV, p. 94, pl. 254.
Celtis occidentalis, L., t. I, p. 90, pl. 19.
Cerbera thevetica, L., t. III, p. 40, pl. 158.
Cestrum nocturnum, t. III, p. 47, pl. 160.
Chamærops Antillarum, t. I, p. 135, pl. 28.
Chenopodium anthelminticum, t. I, p. 245, pl. 57.
Chenopodium ambrosioides, t. I, p. 247, pl. 58.
Chiococca racemosa, t. IV, p. 276, pl. 292.
Chrysobalanus Icaco, t. II, p. 69, pl. 84.
Chrysophillum oliviforme, t. II, p. 17, pl. 71.
Chrysophillum Cainito, t. II, p. 13, pl. 70.
Cinchona montana, L., t. I, p. 27, pl. 13.
Cinchona nitida, t. VII, p. 181, pl. 495.
Cinomorium coccineum, t. II, p. 113, pl. 96.
Cissampelos Pareira, L., t. III, p. 231, pl. 201.
Cissus caustica, L., t. III, p. 75, pl. 167.
Cissus Venatorum, D., t. V, p. 21, pl. 309.
Cissus magna repens cordifolia, L., t. V, p. 21, pl. 309.
Cissus latifolia, t. V, p. 29, pl. 311.
Cissus alata trifoliata, L., t. V, p. 166, pl. 348.
Cissus sicyoides, L., t. VII, p. 127, pl. 481.
Citrus medica, L., t. I, p. 31, pl. 7.
Citrus aurantium sylvestre, t. I, p. 181, pl. 38.
Citrus Limon, L., t. V, p. 123 pl. 337.
Citrus sinensis, L., t. V, p. 127, pl. 338.

Citrus dulcimedulla, L., t. V, p. 131, pl. 339.
Cleome pentaphylla, t. VII, p. 242, pl. 509.
Clitoria virginiana, t. VIII, p. 339, pl. 590.
Clitoria rubiginosa, t. VIII, p. 343, pl. 591.
Clusia rosea, L., t. VII, p. 143, pl. 485.
Coccoloba uvifera, t. II, p. 41, pl. 77.
Coccoloba nivea, L., t. V, p. 178, pl. 352.
Cocos nucifera, L., t. I, p. 99, pl. 21.
Coffea arabica, L., t. VIII, p. 190, pl. 564.
Collinsonia canadensis, L., t. III, p. 319, pl. 221.
Colocasia hederacea, t. VII, p. 207, pl. 500.
Comocladia dentata, L., t. III, p. 58, pl. 163.
Commarouna odorata, L., t. VII, p. 85, pl. 472.
Commelina africana, L., t. VII, p. 281, pl. 518.
Conocarpus erecta, L., t. VI, p. 68, pl. 399.
Convolvulus maritimus, L., t. II, p. 255, pl. 131.
Convolvulus Macrorhizos, L., t. II, p. 288, pl. 138.
Convolvulus Jalappa, t. II, p. 295, pl. 140.
Convolvulus repens, t. II, p. 317, pl. 145.
Convolvulus quinquefolius, t. VI, p. 50, pl. 394.
Convolvulus pennatus, L., t. VI, p. 146, pl. 415.
Convolvulus umbellatus, t. VII, p. 305, pl. 524.
Convolvulus latiflorus, L., t. VII, p. 139, pl. 557.
Conysa lobata, L., t. V, p. 225, pl. 363.
Conysa odorata, L., t. III, p. 299, pl. 217.
Copaifera officinalis, L., t. VII, p. 76, pl. 470
Corallodendron (*V.* Erythrina).
Cordia sebestena, t. IV, p. 205, pl. 277.
Cordia Collococca, t. VI, p. 256, pl. 441.
Couroupita guianensis, L., t. V, p. 135, pl. 340.
Coutoubea alba, L., t. VIII, p. 325, pl. 587.
Crescentia latifolia, t. III, p. 143, pl. 182.
Crescentia Cujete, L., t. IV, p. 47, pl. 244.
Crescentia edulis, t. V, p. 57, pl. 318.
Crinum americanum, L., t. VIII, p. 113, pl. 552.

Crotalaria sagittalis, L., t. VI, p. 227, pl. 434.
Croton corylifolium, t. V, p. 237, pl. 366.
Croton origanifolium, L., t. VII, p. 81, pl. 471.
Croton chamædrifolium, t. VII, p. 166, pl. 491.
Croton Cascarilla, L., t. I, p. 11, pl. 3.
Cucumis Melo viridis, t. V, p. 69, pl. 321.
Cucumis compressus umbilico prolongato, t. V, p. 91, pl. 327.
Cucumis acutangulus, L., t. V, p. 94, pl. 328.
Cucumis Anguria, L., t. V, p. 97, pl. 329.
Cucurbita Anguria }
Cucurbita Citrullus } t. V, p. 4, pl. 305.
Cucurbita Pepo, L., t. V, p. 74, pl. 323.
Cucurbita venenosa, L., t. V, p. 79, pl. 322.
Cucurbita latior, folio molli, t. V, p. 85, pl. 324.
Cucurbita polymorpha verrucosa, L., t. V, p. 89, pl. 326.
Cupania americana, t. II, p. 89, pl. 89.
Cuscuta, t. II, p. 334, pl. 150.
Cycas circinalis, L., t. VI, p. 285, pl. 449.
Cynosurus separius, t. IV, p. 134, pl. 264.
Cyperus elegans, t. VI, p. 80, pl. 402.
Cytisus spinosus, L., t. I, p. 37, pl. 8.
Cytisus Cajan, t. IV, p. 221, pl. 280.

D

Daphne foliis pertusis, D, t. VII, p. 253, pl. 512.
Datura Stramonium, t. III, p. 99, pl. 173.
Datura sarmentosa, t. III, p. 104, pl. 194.
Datura ceratocaula, t. III, p. 108, pl. 175.
Dioscorea alata, L., t. VIII, p. 21, pl. 537.
Dioscorea sativa, L., t. VIII, p. 21, pl. 537.
Dioscorea altissima, L., t. VIII, p. 14, pl. 535.

Dodonœa aquifolio tricuspidato, t. VII, p. 327, pl. 530.
Dolichos obtusifolius, L., t. III, p. 83, pl. 169.
Dolichos minimus, L., t. III, p. 87, pl. 171.
Dolichos unciatus, L., t. VIII, p. 122, pl. 353.
Dolichos tuberosus, L., t. VIII, p. 127, pl. 554.
Dolichos urens, L., t. IV, p. 3, pl. 233.
Dolichos pruriens, t. I, p. 221, pl. 49.
Dorsthenia caulescens, L., t. IV, p. 105, pl. 257.
Dorsthenia contrayerva, t. III, p. 256, pl. 207.
Dracocephalum virginianum, L., t. V, p. 255, pl. 371.
Dracocephalum canariense, L., t. V, p. 258, pl. 372.
Dracontium polyphillum, L., t. III, p. 67, pl. 165.
Dracontium pertusum, L., t. III, p. 351, pl. 229.
Dracontium repens, L., t. VII, p. 204, pl. 499.
Drosera rotundifolia, L., t. VII, p. 239, pl. 508.
Drymis aromaticus, t. I, p. 188, pl. 40.

E

Echites suberecta, L., t. VII, p. 68, pl. 468.
Echites biflora, L., t. VII, p. 250, pl. 510.
Echites torulosa, t. III, p. 183, pl. 192.
Elais guianensis, L., t. VI, p. 106, pl. 408.
Epidendrum rubrum, L., t. V, p. 221, pl. 362.
Epidendrum obtusifolium, t. VI, p. 240, pl. 438.
Epidendrum caudatum, L., t. VI, p. 244, pl. 439.
Epidendrum cochleatum, L., t. VI, p. 248, pl. 440.
Epidendrum Vanilla, L., t. VIII, p. 165, pl. 561.
Equisetum giganteum, t. II, p. 171, pl. 112.
Erithalis fruticosa, L., t. IV, p. 40, pl. 242.
Erythrina Corallodendron, t. IV, p. 305, pl. 298.
Eryngium fœtidum, L., t. VIII, p. 317, pl. 585.

Eryngium aquaticum, L., t. VIII, p. 321, pl. 586.
Erythroxylon areolatum, L., t. VI, p. 260, pl. 442.
Eugenia angustifolia, L., t. VI, p. 188, pl. 425.
Eugenia Jambos, L., t. V, p. 49, pl. 315.
Eupatorium mikania, t. III, p. 211, pl. 197.
Eupatorium Aya-Pana, L., t. III, p. 240, pl. 203.
Eupatorium scandens, L., t. VII, p. 139, pl. 484.
Euphorbia anacampseroides, L., t. II, p. 195, pl. 117.
Euphorbia tithymaloïdes, L., t. II, p. 199, pl. 118.
Euphorbia punicea, t. III, p. 191, pl. 194.
Euphorbia capitata, L., t. III, p. 344, pl. 227.
Euphorbia bracteis puniceis, L., t. III, p. 348, pl. 228.
Euphorbia punicea, t. V, p. 106, pl. 332.
Euphorbia buxifolia, L., t. VI, p. 156, pl. 418.
Euphorbia Officinarum, L., t. VI, p. 163, pl. 420.
Exacum purpureum, t. I, p. 93, pl. 20.

F

Fagara guianensis, L., t. VI, p. 141, pl. 414.
Fagara pterota, L., t. VII, p. 14, pl. 455.
Ferolia variegata, L., t. VII, p. 17, pl. 456.
Fevillea cordifolia, L., t. III, p. 216, pl. 198.
Ficus indica, L., t. IV, p. 293, pl. 295.
Fragaria pubescens, t. IV, p. 125, pl. 262.
Fuchsia racemosa, L., t. II, p. 161, pl. 109.
Fucus natans, t. IV, p. 7, pl. 234.

G

Galega sericea, L., t. III, p. 131, pl. 179.
Garcinia celebica, L., t. VII, p. 158, pl. 489.
Garcinia mangostana, L., t. I, p. 116, pl. 24.
Genipa americana, t. II, p. 81, pl. 87.
Gentiana verticillata, L., t. I, p. 76, pl. 16.
Gentiana exaltata, L., t. I, p. 72, pl. 15.
Gerardia tuberosa, L., t. IV, p. 229, pl. 282.
Gonfrena globosa, t. V, p. 66, pl. 320.
Gossypium indicum, L., t. IV, p. 209, pl. 278.
Guajacum officinale, L., t. VII, p. 42, pl. 463.
Guarea trichiloides, L., t. III, p. 43, pl. 159.
Guazuma ulmifolia, t. II, p. 73, pl. 85.
Guilandina Moringa, t. I, p. 131, pl. 27.
Guilandina Bonduc, t. II, p. 93, pl. 90.

H

Hæmatoxylon campechianum, t. II, p. 25, pl. 73.
Hamelia patens, t. II, p. 155, pl. 107.
Hernandia sonora, t. II, p. 309, pl. 143.
Hippomane spinosa, L., t. III, p. 26, pl. 155.
Hedwigia balsamifera, t. III, p. 263, pl. 209.
Heliconia caribæa, t. IV, p. 116, pl. 260.
Helictera Isora, L., t. VI, p. 102, pl. 407.
Heliotropium indicum, L., t. VII, p. 135, pl. 483.
Hevea guianensis, L., t. VI, p. 298, pl. 452.

Hibiscus sabdariffa, L., t. I, p. 148, pl. 31.
Hibiscus tiliaceus, t. II, p. 327, pl. 148.
Hibiscus esculentus, L., t. IV, p. 165, pl. 269.
Hibiscus mutabilis, L., t. IV, p. 171, pl. 270.
Hibiscus Abelmoschus, t. V, p. 217, pl. 561.
Hibiscus trilobus, L., t. VI, p. 4, pl. 381.
Hibiscus unilateralis, L., t. VI, p. 8, pl. 382.
Hibiscus clypeatus, L., t. VII, p. 278, pl. 517.
Hibiscus maculatus, L., t. VII, p. 520, pl. 528.
Hippocratea scandens, L., t. IV, p. 265, pl. 290.
Hippomane Mancenilla, t. III, p. 12, pl. 153.
Hippomane biglandulosa, L., t. VIII, p. 20, pl. 154.
Holcus Sorghum, L., t. VIII, p. 41, pl. 541.
Holcus spicatus, L., t. VIII, p. 52, pl. 543.
Horminum arborescens tomentosum, t. VI, p. 237, pl. 437.
Houmiri balsamifera, L., t. III, p. 270, pl. 210.
Hura crepitans, t. II, p. 223, pl. 124.
Hymenæa Courbaril, L., t. V, p. 208, pl. 359.
Hyosciamus niger spinosus, t. VIII, p. 268, pl. 575.
Hypoxis Scorzoneræ folio, L., t. VIII, p. 351, pl. 593.
Hyptis capitata, L., t. VIII, p. 272, pl. 576.
Hyptis spicifera, L., t. VIII, p. 300, pl. 581.

I

Ilex cordata, L. } t. VI, p. 293, pl. 451.
Ilex serrata, L. }
Indigofera argentea, L., t. VIII, p. 97, pl. 548.
Indigofera tinctoria, L., t. I, p. 81, pl. 17.
Inula primulæfolia, t. IV, p. 261, pl. 289.
Ipomæa Batatas, L., t. VIII, p. 70, pl. 545.
Ipomæa Triloba Turbith, t. II, p. 285, pl. 137.
Iris martinicensis, L., t. IV, p. 85, pl. 252.

J

Jatropha urens, L., t. VII, p. 214, pl. 502.
Jatropha Curcas, t. II, p. 299, pl. 141.
Jatropha *multifida*, t. II, p. 304, pl. 142.
Jatropha Manihot, L., t. *III*, p. 113, pl. 176.
Juglans fraxinifolia, t. VII, p. 5, pl. 453.
Jussia hirsuta, L., t. VI, p. 28, pl. 388.
Justicia pectoralis, t. IV, pag. 225, pl. 281.

K

Kæmpferia, L., t. III, p. 247, pl. 205.
Ketmia fructu *corniculato*, t. VII, p. 313, pl. 526.
Ketmia esculenta
Ketmia mutabilis } *V*. Hibiscus.
Ketmia moschata

L

Lactuca canadensis, t. V, p. 9, pl. 306.
Lantana Camara, t. IV, p. 330, pl. 304.
Lantana aculeata, L., t. V, p. 250, pl. 370.
Laureola hypericoides, L., t. VII, p. 253, pl. 512.
Laurus borbonia, t. II, p. 46, pl. 78.
Laurus Pechurim, L., t. III, p. 283, pl. 213.

Laurus Camphora, L., t. V, p. 183, pl. 353.
Laurus cylindrica, L., t. VI, p. 3, pl. 409.
Laurus jasmini folio, t. VI, p. 233, pl. 436.
Laurus Sassafras, L., t. VII, p. 51, pl. 464.
Laurus cinnamomum, L., t. VIII, p. 202, pl. 565.
Laurus persea, L., t. VIII, p. 288, pl. 579.
Lausonia inermis, L., t. VIII, p. 365, pl. 596.
Lecythis grandiflora, L., t. VI, p. 57, pl. 396.
Lepidium Iberis, t. I, p. 193, pl. 41.
Leucoma Achras, t. II, p. 144, pl. 104.
Ligustrum floribus cæruleis, t. VII, p. 155, pl. 488.
Lobelia syphilitica, t. VII, p. 57, pl. 46.
Lobelia cardinalis, L., t. VII, p. 61, pl. 466.
Lobelia longiflora, t. III, p. 30, pl. 156.
Lonchitis auriculis subrotundis, t. IV, p. 257, pl. 288.
Loranthus americanus, L., t. VI, p. 35, pl. 390.
Lycoperdon coronatum, t. II, p. 3, pl. 95.
Lycopodium cernuum, t. IV, p. 73, pl. 249.

M

Magnolia linguifolia, t. II, p. 140, pl. 103.
Malpighia urens, L., t. VIII, p. 234, pl. 569.
Malpighia punicifolia, L., t. I, p. 145, pl. 30.
Malpighia spicata, t. II, p. 97, pl. 91.
Malpighia crassifolia, L., t. II, p. 164, pl. 110.
Malpighia urens, L., t. II, p. 167, pl. 3.
Malvaviscus arboreus, t. VI, p. 11, pl. 383.
Mammea americana, L., t. I, p. 8, pl. 2e.
Mangifera indica, L., t. I, p. 121, pl. 25.
Mapouria guianensis, t. VI, p. 31, pl. 389.
Maranta Allonya, t. I, p. 127, pl. 24.

Maranta indica, T., t. VIII, p. 105, pl. 549.
Marcgravia umbellata, L., t. IV, p. 25, pl. 239.
Marchantia chenopoda, t. II, p. 331, pl. 149.
Martynia angulosa, t. IV, p. 180, pl. 272.
Matricaria absinthi folio, L.; t. VIII, p. 347, pl. 592,
Matricaria absinthioides, t. VIII, p. 347, pl. 592.
Melastoma grandiflora, L., t. VII, p. 293, pl. 521.
Melastoma hista, L., t. V, p. 157, pl. 345.
Melia Azedarach, t. I, p. 210, pl. 46.
Menianthes indica, L., t. I, p. 112, pl. 24.
Menispermum Abuta, L., t. IV, p. 101, pl. 256.
Meriana rosea, T., t. IV, p. 326, pl. 303.
Mimosa Juliflora, t. VIII, p. 107, pl. 550.
Mimosa urens, L., t. VIII, p. 107, pl. 550.
Mimosa sensitiva, L., t. VIII, p. 312, pl. 584.
Mimosa odorata farnesiana, L., t. I, p. 3, pl. 1re.
Mimosa quadrifolia, L., t. I, p. 51, pl. 2.
Mimosa tenuifolia, t. II, p. 105, pl. 93.
Mimosa scandens, L., t. III, p. 226, pl. 200.
Mimosa Inga, L., t. V, p. 44, pl. 316.
Mirabilis dichotoma, t. II, p. 292, pl. 139.
Mogori seu Sambac, L., t. VI, p. 278, pl. 447.
Momordica balsamina, t. III, p. 62, pl. 164.
Momordica charantia, L., t. VIII, p. 355, pl. 594.
Monarda coccinea, L., t. V, p. 246, pl. 369.
Morinda Roioc, L., t. II, p. 251, pl. 129.
Morisonia americana, L., t. VII, p. 336, pl. 532.
Morus tinctoria, L., t. VI, p. 212, pl. 431.
Monniera trifolia, L., t. III, p. 331, pl. 224.
Muntingia Calabura, L., t. V, p. 243, pl. 368.
Myginda Uragoga, L., t. IV, p. 81, pl. 251.
Myristica aromatica, L., t. VIII, p. 172, pl. 562.
Myristica sebifera, L., t. VI, p. 216, pl. 432.
Myrospermum pedicillatum, L., t. V, p. 213, pl. 360.
Myrtacantha quadrifolia, t. VII, p. 131, pl. 482.

Myrtus cortinifolia, L., t. II, p. 149, pl. 105.
Myrtus caryophyllata, L., t. III, p. 287, pl. 214.
Myrtus Pimenta, t. III, p. 291, pl. 215.

N

Nandhiroba scandens, L., t. III, p. 216, pl. 198.
Nauchea pudica, L., t. VIII, p. 333, pl. 589.
Nauchea virginiana, t. VIII, p. 339, pl. 590.
Nauchea clypeata, L., t. VIII, p. 343, pl. 591.
Nelumbo jamaicensis, L., t. VIII, p. 383, pl. 599.
Nerium americanum odoratissimum, L., t. V, p. 115.
Nicotiana Tabacum, t. VI, p. 131, pl. 413.
Nonatelia officinalis, L., t. IV, p. 298, pl. 296.
Nymphæa alba foliis crenatis, t. VIII, p. 262, pl. 574.
Nymphæa Lothos, L., p. 372, pl. 597.

O

Ocymum americanum, L., t. IV, p. 817, pl. 301.
Oldenlandia corymbosa, t. I, p. 225, pl. 50.
Omphalia triandra, t. II, p. 52, pl. 80.
Onagra frutescens (*V.* Jussia hirsuta).
Ophioglossum reticulatum, t. VII, p. 148, pl. 486.
Oriza sativa, L., t. VIII, p. 89, pl. 547.
Osmonda lanceolata, t. II, p. 320, pl. 146.
Ovieda spinosa, L., t. VII, p. 65, pl. 467.
Oxalis frutescens, L., t. I, p. 153, pl. 32.

P

Palma nobilis, t. IV, p. 140, pl. 265.
Palma Christi, t. II, p. 242, pl. 127.
Palma humilis latifolia, t. VI, p. 290, pl. 450.
Panax quinquefolium, t. VIII, p. 238, pl. 570.
Pancratium caribæum, t. VIII, p. 135, pl. 556.
Pandanus odoratissimus, L., t. VIII, p. 37, pl. 540.
Panicum spica composita, t. VIII, p. 47, pl. 542.
Papaya, t. I, p. 215, pl. 47.
Pareira brava, t. III, p. 231, pl. 201.
Parkinsonia aculeata, L., t. I, p. 54, pl. 12.
Parthenium Hysterophorus, L., t. VI, p. 53, pl. 385.
Passiflora cærulea, L., t. I, p. 161, pl. 34.
Passiflora laurifolia, t. I, p. 242, pl. 56.
Passiflora quadrangularis, t. I, p. 258, pl. 60.
Passiflora Murucuia, t. I, p. 265, pl. 62.
Passiflora lyræfolia, t. IV, p. 97, pl. 255.
Passiflora serrata, L., t. V, p. 169, pl. 349.
Passiflora coccinea, L., t. V, p. 172, pl. 350.
Passiflora pedata, L., t. V, p. 175, pl. 351.
Passiflora fœtida, L., t. V, p. 269, pl. 375.
Passiflora pallida, t. VII, p. 33, pl. 460.
Paullinia Cururu, L., t. VIII, p. 139, pl. 181.
Paullinia triternata, t. IV, p. 17, pl. 237.
Pavonia coccinea, L., t. VI, p. 18, pl. 385.
Petiveria alliacea, L., t. V, p. 265, pl. 347.
Pharnaceum bellidifolium, L., t. V, p. 53, pl. 317.
Pharus lappulaceus, L., t. VI, p. 65, pl. 398.
Phaseoli eduli } t. VIII, p. 147, pl. 558 et 559.
Phaseolus latyroides, L. }

Phœnix dactylifera, t. IV, p. 194, pl 275.
Phytolacca decandra, L., t. V, p. 32, pl. 312.
Pinus occidentalis, L., t. IV, p. 53, pl. 245.
Pinus balsamea, L., t. IV, p. 59, pl. 246.
Piper plantagineum, t. VII, p. 25, pl. 458.
Piper discolor, S., t. V, p. 194, pl. 427.
Piper Cubeba, L., t. VI, p. 201, pl. 429.
Piper maculatum, L., t. VI, p. 153, pl. 417.
Piper aromaticum, L., t. VI, p. 182, pl. 424.
Piper obtusifolium, t. V, p. 37, pl. 313.
Piper umbellatum, L., t. I, p. 177, pl. 37.
Piper procumbens, L., t. III, p. 340, pl. 226.
Piper spicis uncinatis, L., t. III, p. 355, pl. 230.
Piper peltatum, t. IV, p. 14, pl. 236.
Piscidia erythrina, L., t. III, p. 203, pl. 196.
Pistia stratiotes, L., t. VII, p. 192, pl. 490.
Pittonia fœtidissima, t. V, p. 273, pl. 376.
Pittonia hirsuta, t. IV, p. 89, pl. 253.
Plumbago scandens, t. III, p. 94, pl. 172.
Plumeria alba, t. III, p. 126, pl. 178.
Plumeria rubra, t. IV, p. 301, pl. 297.
Poinciana pulcherrima, L., t. I, p. 27, pl. 6.
Polypodium suspensum, t. II, p. 324, pl. 147.
Polypodium arboreum, t. I, p. 269, pl. 63.
Polypodium Calaguala, t. I, p. 273, pl. 64.
Pontederia fluviorum, L., t. VIII, p. 278, pl. 598.
Portulacca maritima, p. 228, pl. 51.
Potalia amara, L., t. VII, p. 89, pl. 473.
Psidium aromaticum, L., t. V, p. 229, pl. 364.
Psidium pyriferum, t. II, p. 20, pl. 72.
Psychotria emetica, L., t. II, p. 207, pl. 120.
Pterocarpus ecastaphyllum, t. IV, p. 108, pl. 258.
Punica granatum, L., t. I, p. 165, pl. 35.
Pyrethrum Chrysocomoides, L., t. VI, p. 191, pl. 426.

Q

Quassia amara, L., t. I, p. 23, pl. 5.
Quassia Simarouba, t. I, p. 66, pl. 14.

R

Randia latifolia, t. II, p. 49, pl. 79.
Raphia vinifera, t. I, p. 157, pl. 33.
Rauvolfia canescens, L., t. III, p. 151, pl. 184.
Rheedia laterifolia, t. V, p. 149, pl. 343.
Rhexia rosea, t. IV, p. 326, pl. 303.
Rhus metopium, t. II, p. 49, pl. 79.
Ricinus arborescens, t. I, p. 250, pl. 59.
Ricinus vulgaris, L., t. II, p. 242, pl. 127.
Rizophora Candel, L., t. I, p. 45, pl. 10.
Robinia Panacocco, t. VIII, p. 9, pl. 454.
Robinia violacea, L., t. VII, p. 297, pl. 522.
Roioc humifusum, t. II, p. 251, pl. 129.
Rosæ americanæ sylvestres, t. VI, p. 84, pl. 403.
Ruellia tuberosa, L., t. II, p. 180, pl. 113.
Ruellia patula, L., t. II, p. 185, pl. 114.
Ruellia hispida, t. II, p. 188, pl. 115.
Rumex vesicarius, t. VII, p. 178, pl. 494.
Ruta chalepensis, L., t. VIII, p. 361, pl. 595.

S

Saccharum officinarum, t. IV, p. 233, pl. 283.
Saccharum violaceum, t. VII, p. 174, pl. 493.
Sagittaria obtusa, L., t. VII, p. 197, pl. 497.
Sagittaria lancifolia, L., t. VII, p. 201, pl. 498.

Sagus Raphia, t. I, p. 157, pl. 33.
Salvia leucantha, t. III, p. 303, pl. 218.
Sapindus Saponaria, L., t. IV, p. 121, pl. 261.
Satureira americana, L., t. III, p. 323, pl. 222.
Sauvagesia erecta, t. IV, p. 310, pl. 299.
Scævola Plumieri, L., t. VII, p. 92, pl. 474.
Scilla peruviana, t. IV, p. 245, pl. 285.
Scirpus palustris pentagonus, L., t. VI, p. 77, pl. 401.
Scirpus radice nodosâ odoratâ, D., t. VIII, p. 295, pl. 580.
Scoparia dulcis, t. II, p. 152, pl. 106.
Scutellaria havanensis, t. V, p. 240, pl. 367.
Senecio foliis perforatis, L., t. VI, p. 25, pl. 387.
Sensiva pudica spinosa, L., t. II, p, 203, pl. 119.
Sesamum orientale, t. IV, p. 155, pl. 268.
Sicyos foliis laciniatis, t. V, p. 103, pl. 331.
Sida americana, L., t. VI, p. 98, pl. 406.
Sinapis nigra, L., t. VI, p. 207, pl. 430.
Sinapistrum Polygama, t. I, p. 202, pl. 44.
Smilax Salsaparilla, L., t. VII, p. 37, pl. 461.
Smilax pseudochina, t. VII, p. 47, pl. 462.
Solanum nigrum, t. V, p. 17, pl. 308.
Solanum triste, t. III, p. 155, pl. 185.
Solanum mammosum, L., t. III, p. 159, pl. 186.
Solanum Melongena, L., t. III, p. 163, pl. 187.
Solanum arborescens spinosum, L., t. III, p. 167, pl. 188.
Solanum quitoense, L., t. V, p. 276, pl. 377.
Solanum racemosum, L., t. V, p. 279, pl. 378.
Solanum chenopodioides, L., t. VI, p. 88, pl. 404.
Solanum Lycopersicon, L, t. VI, p. 95, pl. 405.
Sparmania africana, t. VI, p. 14, pl. 384.
Spigelia anthelmia, t. I, p. 261, pl. 61.
Spilanthus oleracea, t. I, p. 231, pl. 52.
Spondias Mombin, L., t. V, p. 119, pl. 336.
Spondias myrobolanus, L., t. VI, p. 61, pl. 397.
Stæchas americana, t. VI, p. 230, pl. 435.

Strumpfia maritima, t. III, p. 260, pl. 208.
Styrax americana, t. VI, p. 270, pl. 445.
Sumac Metopi, t. II, p. 49, pl. 79.
Swietenia Mahogoni, t. II, p. 125, pl. 99.
Swietenia Senegalis, L., t. VI, p. 149, pl. 416.

T

Tabernæmontana citrifolia, L., t. I, p. 41, pl. 9.
Tamarindus indica, L., t. II, p. 256, pl. 120.
Tamnus foliis subtus purpureis, t. VIII, p. 18, pl. 536.
Tephrosia toxicaria, L., t. III, p. 147, pl. 183.
Terebinthus americana, t. II, p. 117, pl. 97.
Terminalia catappa, L., t. IV, p. 217, pl. 279.
Teucrium inflatum, L., t. III, p. 327, pl. 223.
Theobroma Cacao, t. IV, p. 147, pl. 266.
Theobroma guazuma, t. II, p. 73, pl. 85.
Theophrasta americana, L., t. V, p. 163, pl. 347.
Thlaspi nasturtii sapore, t. I, p. 197, pl. 42.
Tigarea aspera, L., t. VII, p. 29, pl. 459.
Tilia alba rotundifolia, L., t. V, p. 233, pl. 365.
Tournefortia hirsutissima, t. IV, p. 89, pl. 253.
Tribulus maximus, t. IV, p. 77, pl. 250.
Trichilia trifoliata, L., t. VIII, p. 284, pl. 578.
Trichosanthes corniculata, t. VIII, p. 25, pl. 538.
Trichosantes amara, t. I, p. 207, pl. 45.
Triumfetta lappula, t. II, p. 133, pl. 101.
Triumfetta heterophylla, t. II, p. 137, pl. 102.
Tubera candida, t. VIII, p. 245, pl. 571.
Turnera ulmifolia, t. IV, p. 322, pl. 302.

U

Urena lobata, L., t. IV, p. 176, pl. 271.

Urtica baccifera, L., t. VI, p. 223, pl. 433.
Uvaria aromatica zeylanica, L., t. VI, p. 197, pl. 428.

V

Valeriana paniculata, t. V, p. 189, pl. 354.
Vanilla flore viridi et albo, t. VIII, p. 119, pl. 479.
Varronia alba, L., t. VII, p. 324, pl. 529.
Vateira guianensis, t. VI, p. 267, pl. 444.
Veratrum Sabadilla, L., t. III, p. 195, pl. 195.
Veronica frutescens, L., t. VIII, p. 304, pl. 582.
Viola ipecacuanha, L., t. II, p. 211, pl. 121.
Viola polygalæfolia, L., t. II, p. 215, pl. 122.
Viola calceolaria, L., t. II, p. 19, pl. 213.
Viscum opuntioides, t. V, p. 204, pl. 358.
Vitis labrusca, L., t. V, p. 25, pl. 310.

W

Winterania canella, L., t. VIII, p. 229, pl. 568.

X

Ximenia americana, L., t. II, p. 266, pl. 132.

Z

Zanthoxylum caribæum, t. II, p. 121, pl. 98.
Zapania jamaicensis, t. VI, p. 42, pl. 392.
Ziziphus vulgaris, t. IV, p. 198, pl. 276.
Ziziphus iguanea, t. VII, p. 170, pl. 492.
Zea mays, L., t. VIII, p. 56, pl. 544.

FIN.